GIUGNO
2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

TUTTO FREDDO
SPAGHETTI AL DRAGONCELLO, ZUPPA AI TRE POMODORI, POLPETTINE IN CARPIONE

CALABRIA
PASTA CON VONGOLE E SARDELLA, PESCE SPATOLA ALLA 'NDUJA

OSPITALITÀ AL TOP
I MIGLIORI ALBERGHI D'ITALIA CON CUCINA

INVITARE

Torta con pesche noci e crema, cocktail in grandi boule. Cuscus al finocchietto e caponata di FILIPPO LA MANTIA

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

Latte Fieno Alto Adige.
È questione di etichetta.

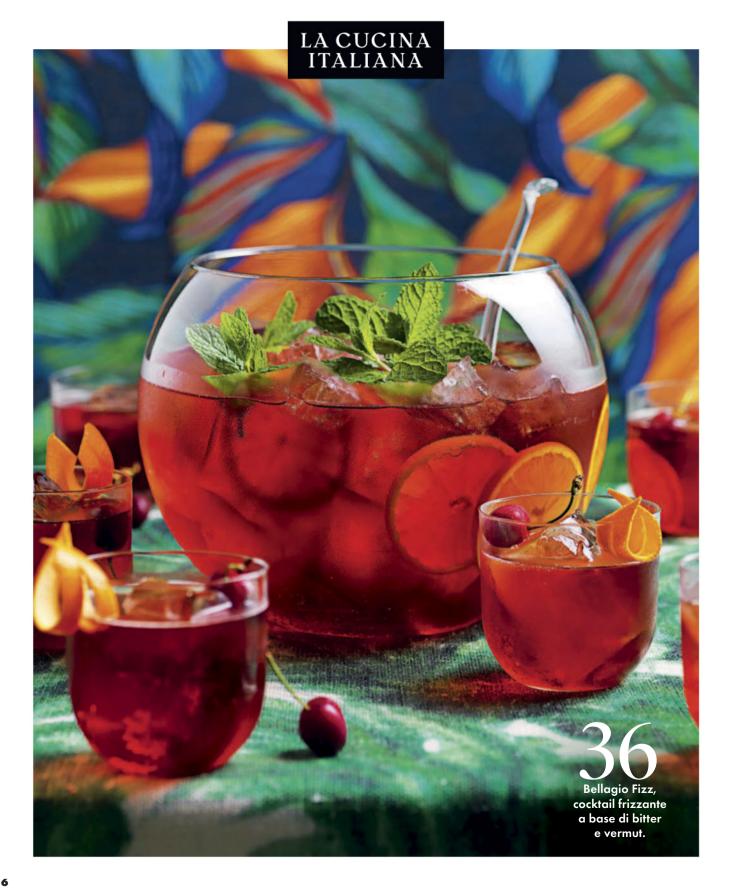
LA BELLEZZA DI UNA CENA

Mi piace molto andare a casa delle persone, anche se sono sempre molto preoccupate dei miei giudizi (vi giuro che sono buona). Mi piace organizzare le cene e andarci, mi piace quel momento in cui prepari la tavola, pensi alle bevande, metti in fresco il vino o la birra (ammessi anche gli astemi, naturalmente) e in cui si dispongono gli ospiti nel modo giusto, rischiando a volte che si detestino oppure cercando di formare nuove amicizie, tenendo conto delle affinità, e delle divergenze per rendere magari la conversazione più esuberante e certamente scintillante. E poi arriva il tema cibo, cruciale, importante, essenziale. Apprezzo chi si sforza, chi si prende la briga di lavorare per te e di darti quello che ha creato. È un atto di bellissima ospitalità, per questo il risultato conta fino a un certo punto. Di solito io apro con una bella carrellata di antipasti, in assoluto il mio momento preferito, al punto che potrei fermarmi già lì. Cucino tante, tantissime verdure che metto al centro del tavolo insieme all'olio di oliva più buono che mi capita sottomano. È bello dare all'ospite la possibilità di giocare, di mettere più cose nel piatto, di scegliere quello che piace. Poi, certo, il primo piatto, il secondo, tutto in quantità corrette (né troppo, né troppo poco), il dolce. Si scandisce il pasto con la certezza di sempre. Ogni tanto compaiono i formaggi che per me sono una passione consolidata. E l'attenzione torna alla conversazione, a quel momento in cui sai che la cucina ha esaurito il suo ruolo e si chiacchiera a profusione consacrando il piacevole momento che gli spagnoli chiamano il *sobremesa*. Sì, perché la conversazione al momento del caffè è importante quanto il cibo che prima si è mangiato insieme.

Maddalena Fossati Dondero

@ mfossati@condenast.it maddalenafossati

GIUGNO

36
Bellagio Fizz, cocktail frizzante a base di bitter e vermut.

SOMMARIO

Piatti freddi, buffet siciliano, gelati, pavlova con la frutta per godere insieme i piaceri della bella stagione

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

101 Finti pomodori di pappa al pomodoro.

In copertina: pan di Spagna alle pesche noci (pag. 82). Ricetta di Arianna Consiglio, foto di Giacomo Bretzel, styling di Beatrice Prada.

78 Filetto di maiale con le pesche «infiammate».

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA

INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA

TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

PESCI

VERDURE

CARNI E UOVA

DOLCI E BEVANDE

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

Quanto ne sapete di gastronomia? Mettetevi alla prova!

1. CHE COSA HA «INVENTATO» FRANCESCO PROCOPIO DEI COLTELLI?

A ☐ IL CONCAGGIO DEL CIOCCOLATO
B ☐ L'AFFETTATRICE A VOLANO
C ☐ IL GELATO MODERNO

2. COME SI CHIAMA IL MARCHIO DI ZUPPA DI POMODORO RAFFIGURATO DA ANDY WARHOL?

A ☐ HEINZ
B ☐ TOMATO'S
C ☐ CAMPBELL'S

3. IN QUALE REGIONE SI PRODUCE IL VINO NEGROAMARO?

A ☐ PUGLIA
B ☐ CALABRIA
C ☐ BASILICATA

4. PER QUALE SPECIALITÀ È FAMOSA LA CITTÀ DI SULMONA?

A ☐ BACI B ☐ TORTELLINI
C ☐ CONFETTI

5. CHE COS'È LA PASTA MARGHERITA?

A ☐ UN LIEVITATO PER PIZZA
B ☐ SPAGHETTI POMODORO E MOZZARELLA
C ☐ UN IMPASTO MONTATO PER TORTE

1. - C IL GELATO MODERNO; **2. - C** CAMPBELL'S; **3. - A** PUGLIA; **4. - C** CONFETTI; **5. - C** UN IMPASTO MONTATO PER TORTE.

LA CUCINA ITALIANA

N. 06 – giugno 2024 – **Anno 95°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette BRENDAN ALLTHORPE, RITA BUSALACCHI, PAOLO BUSSOLINO, NICOLA CAVALLARO, ARIANNA CONSIGLIO, SARA FOSCHINI, EMANUELE FRIGERIO, FILIPPO LA MANTIA, ALESSANDRO MELIS, JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI, DARIO PISANI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI RUGGIERI, SARA TIENI
Per i testi MAURIZIO BERTERA, SIMONE CINOTTO, MARINA MIGLIAVACCA, DAVIDE RAMPELLO, FABIANA SALSI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini GUIDO BARBAGELATA, MARCO BRAMBILLA, GIACOMO BRETZEL, CHIARA CADEDDU, ANDREA DI LORENZO, CAMILLA GIACINTI, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, ANDREA STRACCINI, AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. BRIDGEMAN IMAGES, AG. CONTRASTO, AG. GETTY IMAGES, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director EMEA ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Culture Brand & Category Lead (WIRED) LORIS VARO
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director & Fashion, Luxury, Beauty Key Clients Advisor RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director BENEDETTA BATAZZI
Beauty& Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director EMMELINE ELIANTONIO
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Bicenter Nona Strada 23 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

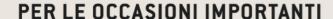
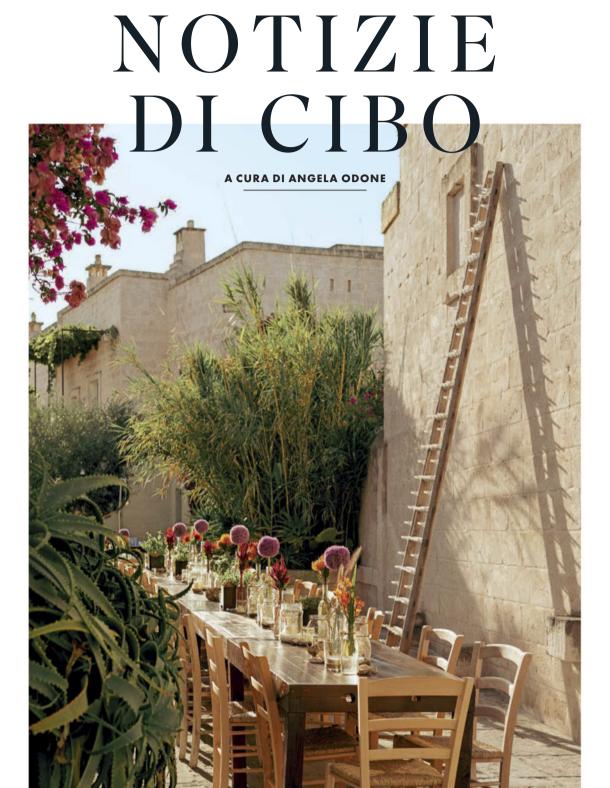



FOTO **ARCH. LCI**

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

METTERE IL MONDO A TAVOLA

«Noi uomini non ci invitiamo l'un l'altro semplicemente per mangiare e bere, ma per mangiare e bere insieme», affermava Plutarco nelle *Dispute conviviali* (II, 10). Nel «convivio», *cum vivere* ossia *vivere insieme*, sta il significato più alto di ogni incontro, e così sarà dal 13 al 15 giugno a Borgo Egnazia (BR), dove si riuniranno intorno alla stessa tavola i Capi di Stato e di Governo dei sette Stati membri del G7, il Presidente del Consiglio Europeo e la Presidente della Commissione Europea. Tra i temi da affrontare anche la crisi climatica e la sicurezza alimentare, che coinvolgono quotidianamente ciascuno di noi. L'accoglienza e la tradizione gastronomica italiana (e in particolare pugliese) saranno protagonisti silenti a tavola, da sempre il luogo migliore per fondare e creare legami di collaborazione e intraprendere un futuro di pace condiviso. *g7italy.it borgoegnazia.com*

PRÊT À MANGER

Ci sono anche le porcellane nella collezione Ray of Gold di Roberto Cavalli Home Collection. Il décor, «ispirato a caleidoscopici raggi di luce», è preso dall'archivio della maison, come spiega il direttore creativo Fausto Puglisi. Un omaggio alle stampe del designer scomparso da poco e al primo abito con questo disegno, un kaftano del 2007 con ali a pipistrello. S.T.

IL RISVEGLIO DEL BRUNCH

Torna (con furore) un rito del mattino da assaporare fuori e dentro casa. L'indirizzo? Al Roteo, ristorante fine dining del Musa sul Lago di Como, dalle 11 alle 15 c'è il menu All you can share: 6 portate da condividere vista lago, *musacomo.com*. Un'idea da copiare in cucina? Piccoli cornetti in teglia con noci pecan, more e lime di Joëlle Néderlants: la ricetta la trovate sul sito *lacucinaitaliana.it* S.T.

IL RISTORANTE

Sono andata a Palazzo Utini, una locanda di lusso a Noceto (15 minuti da Parma) firmata dall'architetto Stefano Guidotti. Il ristorante è curato da Enrico Bartolini che ha chiamato per la cucina Roberto Monopoli, già chef di Il Parco di Villa Grey a Forte dei Marmi, dove ha ottenuto la stella Michelin. **Il ristorante:** locale elegante che non mette soggezione, luci perfette con incursioni di Davide Groppi e opere d'arte importanti. **Il menù:** l'ostrica del Delta del Po con asparagi bianchi e porro alla brace con il fondo di nocino; per dialogare con il territorio, gnocchi di Parmigiano che si sciolgono in bocca con zuppetta di piselli e rafano; il soufflé finale con la crema di mandorla, bellissimi gli abbinamenti. **I vini:** Alessandra Veronesi cura la cantina con circa 450 referenze e 4500 bottiglie e dirige il ristorante. *palazzoutini.com* MADDALENA FOSSATI

GOLOSO CHI LEGGE E GUARDA

Per andare alla scoperta di una regione magica, fuori dalle solite rotte, accompagnati da una guida d'eccezione. Natura e tradizioni, e poi i migliori posti dove gustare la cucina locale. *Paride Vitale, D'amore e d'Abruzzo, Cairo Editore, 18 euro.*

Un evento artistico, una mostra immersiva, uno spettacolo interattivo. Questo e molto altro è Planetaria, ideata da Stefano Accorsi e Filippo Gentili. Scopo? Ripensare al rapporto Uomo-Terra. *PLANETARIA 7-9 giugno, Firenze, Teatro della Pergola, planetariafestival.it*

Chi è consapevole di quanto ogni azione condizioni inevitabilmente il futuro del nostro pianeta? La responsabilità è di tutti ed è il momento di risvegliare la nostra coscienza ecologica. *R. Attfield, Il primo libro di etica ambientale, Einaudi, 20 euro.*

FOTO R. LETTIERI, A. CARRA

APPUNTAMENTI SOLIDALI

LÀ DOVE IL MARE LUCCICA

Sulla Costiera sorrentina dal 10 al 12 giugno torna Festa a Vico dello chef Gennarino Esposito. E quest'anno ci saremo anche noi

«C'è sentimento» è il titolo scelto da Gennarino Esposito, due stelle Michelin alla Torre del Saracino a Vico Equense, per questa edizione di Festa a Vico, che ogni anno anima la cittadina campana e i dintorni con incontri, degustazioni, laboratori, tutto per beneficenza. Si parte con i cibi di strada e i prodotti tipici a Vico Equense e si continua a Seiano con grandi cuochi e artisti della pasticceria. Evento nell'evento sarà, il 10 giugno, «Bites of Italy», la cena di gala ideata da *La Cucina Italiana* con Gennarino Esposito: abbiamo chiamato venti chef dal mondo a creare piatti originali, tutti con ingredienti italiani, un modo per condividere e promuovere questa nostra ricchezza insieme alla candidatura della «cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale» a patrimonio dell'umanità. Tra gli chef stranieri coinvolti Christophe Pelé (due stelle Michelin a Parigi), Narda Lepes (attivista e Latin America's Best Female Chef 2020), Alvaro Clavijo di El Chato di Bogotà (altra star dei World'50 Best Restaurants). Tra gli stellati italiani Pino Cuttaia, Giancarlo Morelli, Davide Oldani, e tanti altri amici di Gennarino, tutti entusiasti sostenitori di un appuntamento che ogni anno consente di realizzare importanti progetti di solidarietà. FABIANA SALSI

Vico Equense, il Golfo di Napoli, la festa e il suo ideatore, lo chef Gennarino Esposito. I biglietti degli eventi si acquistano in loco, quelli per la nostra cena si trovano on line su *festavico.com*

FOTO **A. STRACCINI**

QUANDO HAI LE FARFALLE
NELLO STOMACO

STAPPA
UN
SORRISO

PROSECCO DOC TREVISO

Esistono momenti intensi, di gioia davvero pura.
Attimi speciali, in cui si accendono emozioni dal gusto unico.
Assapora i tuoi istanti più magici con il nostro Prosecco DOC Treviso.

LA RISTORAZIONE DI DOMANI

50 ANNI DI PASSIONE VERA

Una grande festa e un congresso a Parigi per celebrare l'anniversario dell'associazione internazionale JRE

Sedici Paesi, 500 ospiti di cui 400 cuochi, 100 stelle Michelin tutte insieme nella stessa stanza. Partecipare al congresso e alla cena di gala per il cinquantenario dell'associazione internazionale dei **Jeunes Restaurateurs d'Europe**, che riunisce i grandi cuochi visionari del vecchio continente, è un po' come andare alle Nazioni Unite della grande cucina. È successo l'aprile scorso a Parigi e i fortunati ospiti hanno goduto di una serata strepitosa organizzata da Martino Crespi Events. Prima l'aperitivo nella sala delle feste dell'hotel Intercontinental Le Grand a pochi passi dall'Opéra Garnier, poi la cena di gala placé, con una parata di stelle, tra cui Paolo Casagrande di Lasarte (Barcellona), Ana Roš di Hiša Franko a Caporetto ed Enrico Bartolini del Mudec a Milano. Il giorno seguente, al congresso, tra i principali temi affrontati il futuro dell'ospitalità e la sostenibilità. M.F.

Le celebrazioni per il cinquantenario dei JRE all'hotel Intercontinental Le Grand a Parigi: cena con tripudio di stelle. Tra le tante, Paolo Casagrande, Ana Roš, Enrico Bartolini (sotto, da sinistra). Sopra, da sinistra, lo chef Luigi Pomata, Maddalena Fossati, Chiara Maci e lo chef Daniel Canzian, vicepresidente europeo dell'associazione JRE.

5
6
2
4
9
3
10
4
2
10
1

BUON GIORNO!

E perché lo sia davvero bisogna iniziare con una colazione corroborante e confortevole. Voi come la preferite, dolce o salata?

A CURA DI **ANGELA ODONE**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

1. Ideale nel latte o nello yogurt, la Granola di avena integrale con cioccolato fondente biologica di **Alce Nero** è preparata anche con farro soffiato e miele millefiori. Senza aggiunta di grassi vegetali. *alcenero.com*

2. Squisiti con cereali o frutta, gli Yogurt Bio intero o ai mirtilli di **Latteria Vipiteno**, storica cooperativa altoatesina, gustati da soli si fanno amare per la consistenza vellutata, comune a tutte le varianti, anche le più magre con solo lo 0,1% di grassi. *latteria-vipiteno.it*

3. Nella linea Ciambelle di **Matilde Vicenzi** trovate tre proposte profumate e fragranti, ideali da inzuppare nel latte, tè o nel caffè: ai cinque cereali e riso nero, con gocce di cioccolato e con agrumi, nocciole e madorle. *matildevicenzi.it*

4. Di frollini ce n'è per tutti i gusti. Sbizzarritevi scegliendo tra quelli di **Dolciando**: noi abbiamo provato i Biscotti frollini con grano saraceno, ricchi di fibre e con granelli di zucchero di canna e i Frollini con caramello e cioccolato, prodotti senza olio di palma, divertenti con il disegno a scacchiera e ghiotti. *eurospin.it*

5. Cereali misti tra cui orzo e segale, cicoria e fichi. Sono questi gli ingredienti con cui è fatto l'Orzo mix solubile biologico di **Alce Nero**. Un ottimo sostituto del caffè per una bevanda adatta anche ai più piccoli, magari diluendo il mix nel latte caldo e dolcificando con zucchero Zefiro Finissimo Canna di **Eridania**, così impalpabile che si scioglie in un baleno. *alcenero.com eridania.it*

6. La buccia dalle graziose sfumature che vanno dal giallo al rosso aranciato denuncia le origini della mela Pinova **Val Venosta**, che è nata da una Golden Deliciuos e una Clivia Rossa. Il sapore è fruttato-floreale con note tropicali di mango, banana e litchi compensate dalla giusta punta di acidità. *vip.coop*

7. La lista degli ingredienti della Spremuta di mela di **Leni's** è brevissima perché è fatta solo di succo di mela non filtrato. Dissetante e dolcissima, senza l'aggiunta di zucchero, è disponibile anche in abbinamento con bergamotto, oppure zenzero, o fiori di sambuco. *lenismele.it*

8. La consistenza è fluida e setosa e il colore bronzo brillante. La crema Nocciole 100% **Damiano** è prodotta con le nocciole che crescono sulle pendici dei monti Nebrodi in Sicilia oppure nel Lazio. Da spalmare sul pane per una colazione super energetica. *damianorganic.it*

9. I muffin con le noci, con le mandorle, al cioccolato o con i frutti di bosco, i croissant farciti o lisci, le brioche e tutta la viennoiserie sono uno dei vanti della produzione quotidiana di **Iper La grande i**. *iper.it*

10. Non c'è colazione senza le fette biscottate, dorate e croccanti, meglio ancora se spalmate di confettura. Noi abbiamo provato quelle di **Esselunga** con la Confettura extra di albicocche biologica dolcificata con zucchero di canna. *esselunga.it*

1. È prodotto con latte locale lo Sbrinz Dop, e la stagionatura di non meno di 18 mesi dona una pasta extradura, ideale da gustare a petali o a scaglie. Garantisce **Formaggi dalla Svizzera**. *formaggisvizzeri.it*

2. Per dare un tocco di dolcezza anche a una colazione salata, provate i Fichi secchi di **Baule Volante**. La polpa morbida e ricca, si sposa bene con i formaggi oppure con un mix di frutta fresca. Noi li abbiamo abbinati alle more e a formaggi semistagionati. *baulevolante.it*

3. Senza sale, ma saporitissimi, i pistacchi tostati **Wonderful Pistachios** regalano sempre un po' di grinta, che sia la colazione o lo spuntino di metà mattina. *wonderfulpistachios.com*

4. Tutti i giorni i forni dei laboratori di panetteria di **Iper La grande i** sfornano le focaccine e il pan brioche che abbiamo assaggiato nelle nostra colazione salata. Volete esagerare? Provate anche le pizzette con pomodoro fresco e olive verdi: irresistibili. *iper.it*

5. Ha la forma di una piccola caciotta questo formaggio prodotto con latte intero di mucca e affumicato con legno di faggio da **Latteria Lagundo**. Il gusto è dolce e la consistenza burrosa che quasi si scioglie in bocca. *sennereialgund.it* *bioland-italia.it*

6. Il profumo è leggermente balsamico di menta e salvia e il sapore, non eccessivamente dolce, è persistente con un finale appena amaro. Il colore del Miele Italiano di Tiglio di **Mielizia** può variare dal giallo chiaro all'ambrato. Da provare per dolcificare il caffè oppure in accompagnamento ai formaggi. *mielizia.com*

7. Fresco, mezzano e stagionato, sono queste le tre stagionature del Formaggio Montasio prodotto solo con latte di Pezzata Rossa. Occhiatura omogenea e sapore delicato di panna sono caratteristiche tipiche del più giovane dei tre, garantite dal **Consorzio Tutela del Formaggio Montasio**. *montasio.com*

8. Cucinate le uova come preferite, ma che siano fritte, strapazzate, à la coque, sceglietele sempre biologiche. Che cosa significa? Che ogni gallina ha a disposizione più spazio per razzolare, sia all'interno sia all'aperto, e che viene nutrita con mangime biologico senza Ogm. Sono così quelle della linea Naturale **Iper La grande i**. *iper.it*

9. Solo la prima panna che affiora dal latte diventa, con una lenta lavorazione, burro tradizionale Fiore Bavarese **Meggle**. Il colore giallo è diretta conseguenza dell'alimentazione delle mucche al pascolo. Disponibile anche nella versione Leggermente Salato, perfetto da spalmare su una fetta di pan brioche caldo, oppure arricchito con erbe aromatiche secondo una ricetta studiata nel 1968 dal signor Meggle. *meggle.it*

Vassoio, tazza e tazzina del caffè **Brandani**. Nelle pagine precedenti mug, piattino e zuccheriera **Brandani**, brocca **IVV**.

SALVATE IL RAVIOLO!

Filippo Tommaso Marinetti, anima del Futurismo e del Comitato di Degustazione di La Cucina Italiana, *cercò di condannare la pastasciutta all'oblio, ma...*

DI **MARINA MIGLIAVACCA**
CUOCO **WALTER PEDRAZZI**, TESTO RICETTA **LAURA FORTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Che i futuristi fossero molto interessati alla gastronomia è cosa nota: il Manifesto della Cucina Futurista – raccontato anche dal nostro giornale – trasformava ogni piatto in una espressione artistica e condannava tutto ciò che pareva banale, scontato e borghese. Ovvio che in questo contesto la classica pacifica pastasciutta venisse vista malissimo: l'idea è quella di abolirla proprio. Il primo punto del Manifesto è chiaro: solo dimenticando questo cibo che renderebbe fiacchi, pessimisti, inattivi e rinunciatari(!) si potrà sperare nella vittoria in una possibile prossima guerra, senza contare che il grano viene in gran parte dall'estero e l'Italia autarchica deve liberarsi da questa dipendenza.

Ma per quanto Effetì Marinetti si arrocchi sulla sua posizione, il fronte duro e puro dei suoi seguaci si sgretola su un punto chiave. I futuristi liguri decidono infatti di inviare a Marinetti una vera e propria «supplica», pubblicata su *Il Lavoro* il 16 gennaio 1931.

Il testo, nel suo stile serioso d'epoca, suona divertentissimo: «Noi futuristi liguri – mentre schieriamo tutte le nostre forze accanto alle Vostre contro maccheroni, vermicelli, spaghetti e tortellini – abbiamo l'ardire di indirizzarVi la presente supplica perché venga pubblicamente dichiarata leale neutralità verso i ravioli, per i quali nutriamo profonde simpatie ed abbiamo doveri di riconoscenza e di amicizia». Cioè: toglietemi tutto per la Patria, ma non il raviolo!

Qualche tempo dopo gli oppositori spaghettofili fecero circolare una foto nella quale si vedeva Marinetti abboffarsi al Biffi degli aborriti vermicelli, corredata da qualche verso di scherno: «Marinetti dice basta,/messa al bando sia la pasta,/poi si scopre Marinetti/che divora gli spaghetti»... ■

Ravioli bicolori

IMPEGNO MEDIO
TEMPO 1 ORA E 10 MINUTI PIÙ 45 MINUTI DI RIPOSO
VEGETARIANA PER 8 PERSONE

250 g farina – 200 g ricotta
200 g bietole pulite
50 g gherigli di noce – 50 g semola
40 g panna fresca – 10 g pecorino
8 g pinoli – 4 tuorli
2 bustine di zafferano – burro
Parmigiano Reggiano Dop – basilico
aglio – olio extravergine di oliva
sale – pepe – noce moscata

Sbollentate le bietole per 3 minuti, scolatele e strizzatele. Impastate 100 g di farina con 50 g di semola, 55 g di acqua e 30 g di bietole scottate e frullate (pasta verde). Impastate la farina rimasta con i tuorli, 1 pizzico di sale, 1 bustina di zafferano sciolta in 3 cucchiai di acqua (pasta gialla). Lasciate riposare per 45 minuti. Tritate le bietole rimaste e mescolatele con la ricotta, i gherigli sminuzzati, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata (ripieno). Tagliate a metà i due panetti di pasta. Stendeteli in quattro sfoglie sottili; disponete su una sfoglia verde il ripieno in piccole noci; spennellate la sfoglia con un po' di acqua, sovrapponetevi la sfoglia gialla, sigillate intorno al ripieno e ritagliate i ravioli (ø 5 cm). Ripetete l'operazione distribuendo però il ripieno sulla sfoglia gialla. Frullate il basilico con i pinoli, poco aglio, 50 g di olio, il pecorino e 30 g di parmigiano (salsa verde). Scaldate la panna con 1 cucchiaio di parmigiano, una noce di burro e 1 bustina di zafferano. Lessate i ravioli in acqua salata per 2-3 minuti, scolateli e adagiateli in una padella con 1 noce di burro fuso e poca acqua di cottura. Spennellate i piatti con le due salse, disponetevi i ravioli e completate aggiungendo ancora le salse, pepe e parmigiano.

VICO PASTASCIUTTARO

Lo scrittore Massimo Bontempelli, collega di Marinetti nel Comitato di Degustazione, ricorse a citazioni storiche: «Lo sai, caro Marinetti, che Giovan Battista Vico era un gran mangiatore di pasta asciutta? (...) rendo grazie ai quintali di paste asciutte che lui dové smaltire nei settantaquattro anni della sua vita».

FOTO AG. GETTY IMAGES

1930

MANICARETTI - PIATTI PRELIBATI - CUCIN

Manifesto della Cucina Futurista

Sua Eccellenza F. T. Marinetti, Accademico d'Italia, che, com'è noto, fa parte del Comitato di Degustazione de La Cucina Italiana, ci manda l'interessante manifesto dell'eroico cuoco francese Jules Maincave, con queste parole:

«Il mio incontro e la mia conversazione con questo geniale artista del palato avrebbe dovuto esser seguito dal lanciamento del suo manifesto della cucina futurista, perfezionato e completato.

Tale lanciamento non avvenne perchè Maincave arruolatosi e divenuto cuoco del 90° reggimento fanteria in linea nelle Argonne non potè più occuparsi di propaganda.

Il generale Gourand s'interessò dei piatti futuristi e particolarmente di certe «costolette d'attacco» e «costolette di resistenza» create da Maincave per preparare gli ufficiali all'assalto.

Recatosi a ispezionare quel reggimento Gourand volle conoscere Maincave che gli offrì un pranzo. Gourand disse: «Mi piace e ne riprendo».

Il cuoco-artista rispose commosso: «Ciò mi fa più piacere che la mia croce di guerra! Ho cucinato questo pranzo, come sempre, col fuoco stesso del nemico».

Quel fuoco glorioso uccise Maincave. Recentemente fra le carte dell'eroico cuoco venne ritrovato il manifesto integrale della cucina futurista». — F. T. Marinetti.

di provocare con questi incontri sensazioni gustative inedite.

GLI AROMI:

I condimenti sono ridicolmente limitati: siamo ancora al lauro, timo, prezzemolo, cipolla, aglio. I prodotti della chimica moderna ci permettono d'utilizzare, senza danno, tutti i profumi conosciuti: rosa, violetta, lilla, mughetto e i loro composti. Ugualmente i liquori e sughi di frutta possono e debbono adattarsi a qualsiasi combinazione culinaria.

LE BEVANDE:

La cucina futurista senza respingere sistematicamente i vini esige la presenza sulla tavola di tutte le essenze di fiori e frutti, così che ciascun invitato possa unire all'acqua il suo aroma favorito, quando la ricetta futurista non specifichi quale prendere.

Infine noi siamo preoccupati della sistemazione dell'ufficio e dei fornelli della casa. La cucina futurista non ammette che i cibi siano elaborati nel sottosuolo buio.

A noi, cuochi futuristi, occorre luce, piena aria, cielo!

Noi mettiamo la cucina in alto della casa, come lo studio dell'artista. Dal cielo deve entrare nella composizione degli alimenti: come pure certi piatti chiedono di essere preparati a mezzogiorno, altri all'alba, altri esigono i raggi crepuscolari.

RICETTE FUTURISTE:

UNA RICETTA STORICA
LIBRO DI CUCINA
PARMIGIANA
• 4 MELANZANE LUNGHE
• 800 g SALSA DI POMODORO
• 500 g MOZZARELLA
1 CIPOLLA
BASILICO
FARINA
ZUCCHERO
SALE
OLIO EVO & OLIO DI ARACHIDE
1
Mondiamo la cipolla e soffriggiamola in casseruola per 2-3 minuti
Uniamo la salsa di pomodoro, un po' di zucchero e sale. Attento agli schizzi!

Per avvicinare i più giovani alla cucina, ogni mese invitiamo un allievo di La Scuola del Fumetto di Milano a creare una storia su un piatto della tradizione. Attiva dal 1979, primo istituto del genere in Italia, questa scuola forma artisti nel campo del Fumetto, dell'Illustrazione, del Manga Animazione e della Digital Art.

L'autore Marco Brambilla, classe 2002. «Sono stati il fantasy, i mostri e i videogiochi ad avvicinarmi al disegno. Anche quando ero sui libri di scuola passavo il tempo a raccontare i miei mondi con la matita. E ora, grazie alla Scuola , posso condividerli con gli altri».

SPAGHETTIEIS

Il primo gelato in forma di spaghetti con salsa di fragole fu servito da Dario Fontanella nella sua gelateria a Mannheim nel 1969: dolce sintesi dei due cibi italiani più amati dai tedeschi

RICERCA E TESTO STORICO **SIMONE CINOTTO**, RICETTA **EMANUELE FRIGERIO**
TESTO RICETTA **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

L'immigrazione italiana in Germania è stato un fenomeno di lunga durata e con flussi differenti. All'inizio del Novecento gli immigrati dalle province di Belluno e Treviso vi introdussero il gelato e i gelatai ambulanti veneti che con il loro carretto attraversavano le strade di Berlino, Francoforte e Monaco diventarono un'istituzione della vita quotidiana. Dopo la Seconda guerra mondiale l'immigrazione prese il carattere di un movimento di massa, grazie ai numerosi posti di lavoro offerti dalla ricostruzione industriale del Paese. Molti degli immigrati venivano dal Sud Italia, e insegnarono ai tedeschi il gusto per la pizza e gli spaghetti al pomodoro aprendo numerosi ristoranti e pizzerie. La novità più originale furono però, negli anni Sessanta, i *gelato parlor* con i tavolini all'aperto, in cui i tedeschi, mentre gustavano il gelato italiano, potevano sognare il sole e il mare delle vacanze estive sulla Riviera romagnola, che costituiva la loro principale meta turistica. Nel 1969, il proprietario di uno di questi locali a Mannheim, Dario Fontanella, decise di combinare in un'unica ricetta i due cibi dell'immigrazione italiana di maggior successo in Germania, il gelato e gli spaghetti, creando lo *Spaghettieis*, oggi molto diffuso anche in Austria e nella Svizzera tedesca.

I Racconti delle Radici *è un ampio progetto in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale sulla storia della cucina degli italiani emigrati tra la fine dell'Ottocento e gli anni Settanta del Novecento in America, nell'Europa del Nord e in Australia. Continueremo per tutto il 2024 a raccontare in queste pagine un piatto nato dall'incontro delle tradizioni gastronomiche degli immigrati italiani con le usanze culinarie trovate nelle terre di arrivo.*

LA RICETTA

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 20 minuti
più 30 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1 kg gelato di vaniglia
500 g fragole
250 g panna fresca
50 g zucchero
succo di arancia
cioccolato bianco

Frullate le fragole con 2 cucchiai di succo di arancia e 2 cucchiai di zucchero, fino a ottenere una consistenza liscia. Se preferite, passate la salsa al setaccio.
Ponetela a raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.
Montate la panna con lo zucchero rimasto.
Distribuite nei piatti o nelle coppe per gelato una cucchiaiata di panna e distribuitevi sopra il gelato, schiacciandolo attraverso uno schiacciapatate in modo che esca a forma di spaghetti.
Condite con la salsa di fragole e completate con cioccolato bianco grattugiato.

Per le lettere autografe variamente utilizzate in tutto il progetto *I Racconti delle Radici* ringraziamo la **Fondazione Archivio Diaristico Nazionale** con sede a Pieve Santo Stefano, Arezzo (*archiviodiari.org*) e la **Fondazione Paolo Cresci** (*fondazionepaolocresci.it museoemigrazioneitaliana.org*).

RISI, BISI E MERINGHE

Rinfrancati da una minestra primaverile, si parte per un tour vicentino tra le architetture palladiane e i capolavori di albume e zucchero di un pasticciere filosofo

DI **DAVIDE RAMPELLO**

Esci dalla A4 al casello Vicenza Est e dirigiti a Lumignano. Il paesaggio tra Longare e i Colli Berici è unico. Le falesie di Lumignano, per la qualità della roccia e «l'eleganza dell'arrampicata», fin dagli anni Venti del secolo scorso, spinsero arrampicatori a trovare vie fantasiose e spericolate. A Maiolo, benedettino cluniacense del X secolo, proclamato santo, fu dedicata la chiesa parrocchiale.

Altre e assai interessanti le storie, le ville, i monasteri, le collegiate che rammentano la storia di questi luoghi. Ma è mia intenzione soffermarmi sulle celebrazioni in onore dell'evangelista Marco, patrono della Serenissima Repubblica, il 25 aprile. Sappi che la comunità di Lumignano offriva al «Duca Serenissimo» gli eccellenti e unici «bisi di Lumignano». È difficile trovare un *Pisum sativum* così dolce e fragrante, una leguminosa così accogliente e fruttata.

Piazza dei Signori a Vicenza, con la chiesa di San Vincenzo vista dalla loggia della Basilica palladiana.

Sappi che il piatto superbo di queste terre veneto-veneziane è l'impareggiabile «risi e bisi»: minestra di popolo, di casata, di dogi. Ti chiederai come nasce questo perfetto connubio con l'*Oryza sativa*: sicuramente dai commerci veneziani soprattutto con l'Oriente. Ma, se da Lumignano andrai alle risorgive di Grumolo (pochi chilometri), potrai conoscere e assaporare il Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse. Proprio le monache benedettine del monastero di San Pietro di Vicenza bonificarono i terreni, prosciugarono le paludi, condizionarono le acque. Dal XVI secolo, qui, grazie alle acque pure e gelide, si coltiva uno dei migliori «Vialoni Nani», dal chicco minuscolo. Un «grumolo di puro amido».

Mentre ti dirigerai verso Vicenza, trascrivo alcune considerazioni che Goethe*, nel suo viaggio in Italia, annota la mattina del 19 settembre del 1786 attraversando questa campagna: «La strada, larga, diritta e ben mantenuta, attraversa una campagna assai fertile: la vista spazia fra lunghi filari di alberi intorno ai quali si avviticchiano verso l'alto i tralci della vite... Tra i filari delle viti, il suolo è sfruttato per la coltivazione di ogni sorta di grano, specialmente del granturco e del sorgo». Michel de Montaigne**, entrando a Vicenza, due mesi e quindici giorni dopo la morte di Andrea Palladio***, il 3 novembre del 1580, appuntava: «È una città un po' più grande di Verona piena di palazzi gentilizi». La Basilica Palladiana, la Loggia del Capitaniato, Palazzo Chiericati, il Teatro Olimpico e le altre numerosissime architetture non attirarono l'attenzione del grande pensatore, attratto dai mercati, dalla vendita di profumi e di vino. Al contrario, circa duecento anni dopo, il poeta di Weimar dedicò pagine commosse al genio di Palladio: «C'è qualcosa di veramente divino nei suoi disegni». Così mutano i pensieri, i gusti e i sentimenti degli uomini. Dopo le ville, i palazzi, i teatri di questa «olimpica città», dirigiti verso Porta San Bortolo alla pasticceria artigiana in via Medici al 69. Un filosofo, Piergiorgio Casara, studioso di Marcuse, amorevole professore per anni al liceo Pigafetta****, ora pratica l'arte sottile e fragile della pasticceria, elaborando poetiche emozioni sintesi perfetta di saperi e saper fare. Le sue meringhe dorate sono animate da una sottile filigrana di zucchero semolato che si marita con la generosa panna vicentina esaltando il timbro profondo del caramello croccante. Mettiti in viaggio... ■

*Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832). Poeta, drammaturgo, filosofo, scienziato, critico d'arte e musica. *Viaggio in Italia (1786-1788)*, traduzioni di Eugenio Zaniboni, BUR Classic, XVI edizione, 2014.
**Michel de Montaigne (1533-1592). Filosofo, pensatore. Brano tratto da *Viaggio in Italia*, traduzione e note di Ettore Camesasca, BUR Classic, VII edizione, 2018. ***Andrea Di Pietro della Gondola, detto Andrea Palladio (1508-1580). Architetto, scenografo, teorico dell'architettura.
****Antonio Pigafetta (1492-1531). Navigatore, scrittore, geografo.

Davide Rampello è professore universitario, consulente culturale e gestionale per istituzioni nazionali e internazionali, direttore artistico e curatore. Past President della Triennale di Milano (2003-2012), ideatore e curatore del Padiglione Zero di Expo Milano 2015, direttore artistico del Padiglione italiano a Expo 2020 Dubai, dal 2017 è direttore creativo della R&P.

FOTO AG. CONTRASTO

Non c'è filo d'erba senza una storia da dire / Né cuore che non abbia il suo proprio romanzo.

HENRI-FRÉDÉRIC AMIEL, *FRAMMENTI DI UN DIARIO INTIMO*

SUL PODIO

1. Madama Oliva

Tipologia: olive di Castelvetrano, nel Trapanese, Sicilia. Si trovano nel banco frigo. **Aspetto e sapore:** color verde brillante, croccanti, in una delicata salamoia, aromatiche con finale leggermente amarognolo. **Perfette con:** Martini.

Voto: 9

3 euro per 250 g. *madamaoliva.com*

2. La Bella di Cerignola

Tipologia: olive Bella della Daunia Dop, una varietà di Bella di Cerignola, tipica di Foggia. **Aspetto e sapore:** grandi e carnosi, con una sapidità spiccata ma non invadente. **Perfette con:** vino bianco.

Voto: 8,5

6,70 euro per 580 g. *labelladicerignola.com*

3. Alce Nero

Tipologia: olive Bella di Cerignola Dop; biologiche. **Aspetto e sapore:** grandi e allungate, acetiche ma con un finale dolce. **Perfette con:** Spritz Aperol.

Voto: 8,5

5,40 euro per 350 g. *alcenero.com*

UNA TIRA L'ALTRA

Acidule, sapide, croccanti: le **OLIVE VERDI** *sono l'intramontabile complemento dell'aperitivo, e un delizioso snack a tutte le ore. Eccone dieci in degustazione, tra varietà regionali e salamoie diverse*

A CURA DELLA **REDAZIONE**

Iper

Tipologia: olive denocciolate classiche. **Sapore:** morbide, sapide, piuttosto acetiche. **Perfette** come base per salse e impasti.

Voto: 6,5

1,59 euro per 350 g. *iper.it*

Frantoio Muraglia

Tipologia: olive Bella di Cerignola. **Aspetto e sapore:** molto grandi, croccanti e sapide. **Perfette con:** un calice di Amarone.

Voto: 7

9,50 euro per 550 g. *frantoiomuraglia.it*

Coppini

Tipologia: olive Nocellara del Belice, Sicilia. **Aspetto e sapore:** grandi, sode, con un delicato fondo amaro ma gradevole. **Perfette con:** insalata di pomodori.

Voto: 7/8

4,97 euro per 580 g. *coppiniarteolearia.com*

Olio De Carlo

Tipologia: olive Bella di Cerignola. **Aspetto e sapore:** grandi e allungate, verde cupo, croccanti e saporite. **Perfette con:** formaggi stagionati, taralli.

Voto: 7

5,50 euro per 330 g. *oliodecarlo.com*

Terre d'Italia

Tipologia: olive Bella di Cerignola. **Aspetto e sapore:** grandi, allungate, abbastanza morbide, poco acetiche. **Perfette con:** formaggi morbidi come la crescenza.

Voto: 6/7

2,99 euro per 530 g. *carrefour.it*

Ficacci

Tipologia: olive siciliane Nocellara del Belice. Nel banco frigo. **Aspetto e sapore:** dolci e sode, molto delicate, senza conservanti. **Perfette con:** tagliere di formaggi.

Voto: 7,5

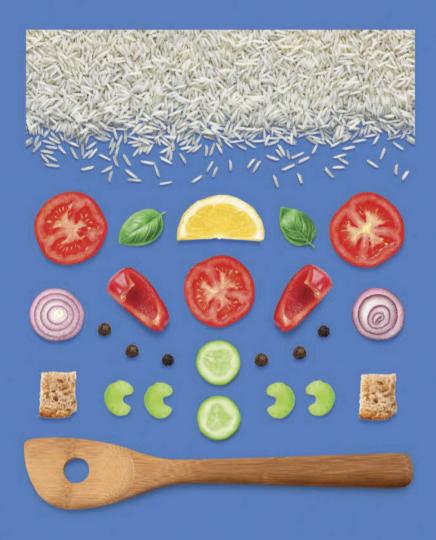
2,20 euro circa la vaschetta. *ficacci.com*

F.lli Saclà

Tipologia: olive verdi denocciolate. **Aspetto e sapore:** minute, morbide, di spiccata acidità. **Perfette** come ingrediente in salse e sughi.

Voto: 6,5

2,19 euro per 290 g. *sacla.it*

ALTE CREAZIONI.

Gazpacho con Riso Basmati Fior d'Himalaya al basilico e limone su origini.risovignola.it

Origini CAPOLAVORI DI NATURA

Infinite interpretazioni di gusto, in una gamma di sei risi eccellenti. Pregiate varietà italiane lavorate a pietra e risi internazionali di altissima qualità. Per liberare l'estro e assaporare la bellezza.

AL PASSO CON I TEMPI

Regina nella produzione di vini bianchi, la regione vinicola dell'Alto Adige è pronta ad affrontare le sfide del futuro

DI **VALENTINA VERCELLI**

L'area vinicola dell'Alto Adige, con i suoi 5800 ettari coltivati a vigneto, rappresenta meno dell'1% della superficie vitata italiana eppure è tra le zone del vino più conosciute e reputate. Merito di un'organizzazione ineccepibile, capace di fare convivere in armonia le dodici cantine sociali che producono il 70% delle bottiglie, le tenute private e i vignaioli indipendenti, con l'obiettivo comune di una produzione di qualità (basti pensare che il 98% dei vini rientra nella Doc) e di una visione che già nel passato è sempre stata rivolta al futuro. Un esempio? La Strada dei vini dell'Alto Adige – 150 chilometri di lunghezza – è una delle più antiche d'Italia, visitata ogni anno da migliaia di turisti parimenti incantati dalla bontà dei vini e dalla bellezza dei sedici comuni che attraversa, con villaggi tipici e territori suggestivi dove l'ambiente alpino incontra quello mediterraneo. I vitigni internazionali sono coltivati qui dal 1850, quando ne incoraggiò l'impianto l'arciduca Giovanni d'Asburgo, mentre già nel 1874 fu fondato l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, con attività di consulenza, ricerca e formazione enologica. L'inaugurazione della prima cantina sociale, invece, risale al 1893.

«A distanza di oltre un secolo, le cantine cooperative in Alto Adige sono rimaste piccole e basate sul territorio, sono cooperative di villaggio, che hanno sempre favorito la qualità anziché la quantità», racconta Andreas Kofler, presidente del Consorzio Vini Alto Adige.

Il consumo del vino sta cambiando e certe tipologie fino a poco tempo fa in voga vivono una battuta di arresto. L'Alto Adige in passato è stato capace di rimodulare la propria offerta, passando da una prevalente produzione di vini rossi a quella di bianchi. Quali sono le strategie per il futuro?

«È un vantaggio che oggi l'Alto Adige produca il 65% di vino bianco e il 35% di vino rosso e che sia la principale regione italiana per i vini bianchi di alta qualità. Abbiamo anche la fortuna di avere un vitigno autoctono come la schiava, che dà rossi leggeri, oggi di tendenza. Cresce, inoltre, la produzione di spumanti, sempre più richiesti».

Come state affrontando il cambiamento climatico?

«È una sfida importante, soprattutto nella regione alpina, dove il riscaldamento è più rapido che in altre zone. Stiamo preparando i nostri vigneti a questo cambiamento, riducendo, per esempio, la defogliazione e scegliendo portainnesti più resistenti alla siccità; anche le varietà saranno adattate, scegliendo quelle in grado di tollerare meglio il caldo. Per gli eventi estremi, come grandine e gelate, si fa ricorso a opportune attrezzature tecniche, e poi qui c'è sempre la possibilità di piantare vigneti a un'altitudine maggiore».

Perché il consorzio si sta muovendo da tempo in direzione di una zonazione?

«La zonazione, cioè la conoscenza approfondita delle caratteristiche dei differenti suoli e delle varie zone viticole altoatesine, permette di piantare le varietà di uva giuste per una determinata area, senza rincorrere le tendenze del momento, e sarà di grande aiuto in futuro, perché offre al consumatore un'ulteriore garanzia di qualità». ■

Lo storico vigneto Klosteranger dell'abbazia benedettina di Muri-Gries, a Bolzano.

FOTO **AG. GETTY IMAGES, ARCH. CONSORZIO VINI ALTO ADIGE**

Novità

Senza lattosio

Esplora il piacere autentico del nuovo yogurt intero senza lattosio della Latteria Vipiteno. Prodotto con latte biologico da fieno, offre una deliziosa alternativa per tutta la famiglia. Ora disponibile in tre irresistibili gusti: nocciola, lamponi e caramello. Goditi la freschezza e la cremosità senza compromessi. Scegli la bontà genuina della Latteria Vipiteno e assapora un sano piacere ogni giorno.

BEVIAMO IN COMPAGNIA!

Bellagio Fizz

Avete in programma una festa? Animate l'atmosfera con cinque drink vivacizzanti. Da attingere insieme da caraffe, barattoli, grandi boule per condividere la gioia dell'estate in arrivo

RICETTE **ALESSANDRO MELIS**
TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**
STYLING **BEATRICE PRADA**

Sakura

Riviera

Saint Bart

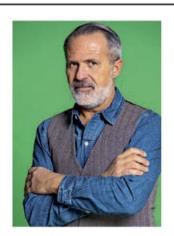
Bicchieri del Bellagio Fizz **H&H Pengo**; bottiglia del Sakura e tumbler e coppe del Saint Bart **Pasabache**; coppa con manici del Riviera e bicchieri e brocca del Tulum **IVV**; fondi di carta da parati **Jannelli & Volpi**, fondi di tessuto **Silva Tessuti**.

Tulum

Bellagio Fizz

IMPEGNO FACILE
TEMPO 10 MINUTI
PER 1 LITRO DI DRINK
CIRCA 6 PERSONE

50 cl soda water East Imperial
20 cl bitter Select
20 cl vermut Martini Rosso
10 cl Cynar
15 gocce di angostura bitter
20 ciliegie
2 arance
menta
ghiaccio

Mescolate in una ciotola capiente Select, Martini Rosso e Cynar; aggiungete le gocce di angostura e mescolate ancora con un cucchiaino lungo. Aggiungete le fette di arancia, diversi grossi cubi di ghiaccio e colmate con la soda. Decorate con ciliegie e foglie di menta.

ALESSANDRO MELIS
Da anni amico e collaboratore della nostra rivista, è stato Head Bartender presso il ristorante Da Vittorio e nel 2008 ha fondato Drinkable, berebeneovunque. Da maggio 2018 fa parte del Gruppo Food&Beverage Pandenus di cui è Mixology Consulting. Lo trovate ogni giorno nelle sede di piazza Gae Aulenti, pronto ad accoglierVi con grazia e maestria.

Sakura

IMPEGNO FACILE
TEMPO 10 MINUTI
PER 1 LITRO DI DRINK
CIRCA 6 PERSONE

1 bottiglia di Prosecco
30 cl acqua gassata ghiacciata
20 cl liquore ai fiori di sambuco St-Germain
10 cl succo di mela filtrato
fiori di sambuco
timo – ghiaccio

Versate in una caraffa capiente il liquore e il succo di mela, mescolate con un cucchiaino lungo, poi unite il Prosecco e per ultima l'acqua gassata; mescolate ancora delicatamente. Servite in bicchieri alti tipo high-ball colmi di ghiaccio e profumate con rametti di timo e fiori freschi di sambuco.

Riviera

IMPEGNO FACILE
TEMPO 40 MINUTI
PER 1 LITRO DI DRINK
CIRCA 6 PERSONE

40 cl acqua tonica
30 cl Gin Mare
10 cl succo di limone
4 cetrioli
zucchero
limone – rosmarino
ghiaccio

Estraete il succo di 3 cetrioli (senza estrattore, potete frullare i cetrioli e filtrare attraverso un colino). Preparate uno sciroppo di cetriolo mescolando il succo con 100 g di acqua e 100 g di zucchero, portate sul fuoco e, non appena si sarà levato il bollore, spegnete. Lasciate raffreddare. Versate in una ciotola di vetro il gin, unite 20 cl di succo di cetriolo, 10 cl di succo di limone, mescolate delicatamente, poi colmate con l'acqua tonica. Decorate con fettine di limone, qualche ciuffo di rosmarino e fettine di cetriolo. Servite il ghiaccio a parte in un cestello in modo che ciascuno possa raffreddare il proprio drink senza diluirlo.

Saint Bart

IMPEGNO FACILE
TEMPO 10 MINUTI
PER 1 LITRO DI DRINK
CIRCA 6 PERSONE

40 cl soda al pompelmo Three Cents Pink Grapefruit
30 cl vodka Maysta
20 cl succo di litchi
10 cl succo di lime
2 pompelmi rosa
pepe in polvere
menta – ghiaccio

In una caraffa mescolate la vodka con il succo di litchi e quello di lime. Aggiungete 3 pizzichi di pepe in polvere e mescolate ancora. Versate nel contenitore con il dispenser oppure in uno conviviale munito di mestolo, aggiungete abbondante ghiaccio e colmate con la soda al pompelmo rosa. Decorate con fette di pompelmo rosa e ciuffi di menta.

Tulum

IMPEGNO FACILE
TEMPO 20 MINUTI
PER 1 LITRO DI DRINK
CIRCA 6 PERSONE

30 cl Zacapa Rum
20 cl crema di cocco zuccherata (in vendita nei supermercati oppure online)
1 ananas (in alternativa 50 cl succo di ananas)
cannella in polvere
ghiaccio

Estraete il succo di ananas così da ottenerne 50 cl (senza estrattore, potete frullare molto finemente l'ananas e filtrare la polpa attraverso un colino); in alternativa potete usare il succo di ananas già pronto. Frullate il succo di ananas con la crema di cocco. Versate il frullato nella caraffa, unite il rum e la cannella secondo il vostro gusto, poi aggiungete il ghiaccio e mescolate delicatamente. Decorate a piacere con spicchi e foglie di ananas.

MELANZANE RIPIENE

NEL REGNO DEL PICCANTE

Dedicato a chi ama i sapori pieni e il peperoncino, protagonista della 'nduja e della sardella, due specialità della **CALABRIA**. *Ottime come condimento o da spalmare sul pane per un boccone di fuoco*

RICETTE **ALESSANDRO PROCOPIO**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

SPIEDINI DI PESCE
SPATOLA

MELANZANE RIPIENE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

2 kg 6 melanzane medie
180 g mollica di pane
150 g cipolla
100 g pecorino
10 pomodorini ciliegia gialli
2 spicchi di aglio – 2 uova
prezzemolo – basilico
concentrato di pomodoro
pangrattato – aceto – sale
olio extravergine di oliva

Tagliate a metà 4 melanzane, con il loro picciolo, e scavatele all'interno, con l'aiuto di un coltellino e un cucchiaio. Conservate la polpa.
Cuocete i «gusci» di melanzana in acqua bollente salata e acidulata con 2 cucchiai di aceto, per circa 20 minuti, scolateli e poneteli ad asciugare su una gratella.
Sbucciate le melanzane rimaste e tagliatele a dadini. Sminuzzate anche la polpa scavata e unitela ai dadini.
Tritate la cipolla e l'aglio e rosolateli in una padella con un filo di olio per 3-4 minuti. Aggiungetevi polpa e dadini di melanzana, salate e cuocete per 25-30 minuti.
Mescolate le melanzane cotte in padella con la mollica a pezzetti, le uova, il pecorino grattugiato, 1 cucchiaio di concentrato, un ciuffo di prezzemolo tritato e 50 g di pangrattato, ottenendo il ripieno. Distribuitelo nei gusci di melanzane bolliti.
Cospargete le melanzane ripiene in superficie con pangrattato e sistematele in una teglia insieme ai pomodorini tagliati a metà. Irrorate con un filo di olio e infornate a 250 °C per 15-18 minuti.
Servite con basilico fresco.

SCILATELLE CON VONGOLE E SARDELLA

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg vongole
250 g semola di grano duro rimacinata
sardella (specialità calabrese)

→

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE E PEPERONI

Il pesce spatola, chiamato anche pesce sciabola o bandiera, era un tempo così comune nel Mediterraneo, che spesso i pescivendoli lo regalavano insieme alla spesa. È tenero e con poche lische. Appartiene alla famiglia del pesce azzurro ed è quindi ricco di omega3. Si consuma solamente cotto.

aglio – prezzemolo
olio extravergine di oliva
origano fresco e secco

Impastate la semola con 130 g di acqua calda, fino a ottenere un composto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 1 ora.
Formate poi dei filoncini, tagliateli a tocchetti e schiacciateli con uno stecco, strascinandoli e allungandoli sulla spianatoia: otterrete le scilatelle.
Fate aprire le vongole in una casseruola coperta, con qualche rametto di prezzemolo, 2 spicchi di aglio schiacciati e un filo di olio.
Toglietele dalla pentola, sgusciatele quasi tutte e filtrate il sugo di cottura.
Lessate le scilatelle in acqua bollente salata. Intanto, versate il sugo delle vongole in una padella. Scolatevi la pasta e terminate di cuocerla per altri 3 minuti, unendo anche le vongole sgusciate.
Servite le scilatelle, completando con le vongole rimaste e la sardella a ciuffetti. In alternativa, stemperate 4 cucchiai di sardella nella padella con il sugo delle vongole: in questo caso otterrete un sugo colorato di rosso.
Completate con origano.
PRODOTTO TIPICO
La sardella è una specie di 'nduja di mare, conosciuta anche come «caviale di Calabria», a base di peperoncino e di pesciolini (in origine bianchetti, oggi sostituiti con pesce ghiaccio, per regole comunitarie sulla pesca). Si utilizza come condimento in molte ricette o spalmata su crostini di pane.

SPIEDINI DI PESCE SPATOLA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g **filetto di pesce spatola pulito e spellato**
80 g **'nduja**
70 g **olive nere snocciolate**
40 g **crosta di pane**
1 **limone**
sale – salvia – pangrattato

Distribuite le olive su un vassoio con un pizzico di sale e infornatele a 120 °C per 1 ora circa.
Tagliate a pezzetti i filetti di pesce spatola e infilzateli su 8 spiedini alternandoli a mezze fettine di limone e foglie di salvia.
Accomodateli in una pirofila.
Frullate la crosta di pane con la 'nduja, quindi aggiungete 1 cucchiaino di pangrattato. Cospargete con questa «pasta» gli spiedini: con il calore del forno il grasso della 'nduja ammorbidirà il pesce in cottura.
Infornate a 250 °C per 15 minuti.
Completate con le olive al forno.
FATTO IN CASA Noi abbiamo abbinato anche una «salsa» di olive, ottenuta frullando 130 g di olive nere con 20 g di olio extravergine di oliva e ½ spicchio di aglio.

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE E PEPERONI

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,8 kg **costolette di agnello**
700 g **patate**
500 g **peperoni friggitelli**
1 **cipolla rossa – sale**
finocchietto – menta
olio extravergine di oliva

Pulite i peperoni eliminando il picciolo e i semi. Metteteli in una padella molto ampia. Mondate la cipolla, affettatela e unitela nella padella.
Pelate le patate, tagliatele a fette e unite anch'esse nella padella.
Condite tutto con un generoso giro di olio, salate e cuocete con il coperchio per circa 20 minuti, scoprendo negli ultimi 5 minuti.
Salate le costolette di agnello e cuocetele sulla griglia rovente per 10 minuti circa, voltandole.
Tritate un ciuffo di finocchietto con qualche foglia di menta e distribuite il trito sulle costolette, conditele con un filo di olio crudo e lasciate riposare per 10 minuti; servitele infine con le verdure.

GRANITA DI MANDORLE E INSALATA CALABRESE

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 6 ore di congelamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g **latte di mandorle zuccherato**
50 g **mandorle bianche**
1 **finocchio**
1 **arancia**
½ **cedro**
caffè in polvere
aceto – sale
olio extravergine di oliva

Versate il latte di mandorle in un vassoio e fatelo congelare in freezer.
Eliminate la scorza del cedro, quindi tagliate a fette il frutto. Sbucciate al vivo l'arancia e dividetela in spicchi. Mondate il finocchio e affettatelo fine, possibilmente con la mandolina.
Tagliate a filetti le mandorle.
Mescolate tutti gli ingredienti in una insalatiera e conditeli con olio extravergine di oliva, sale e aceto.
Grattate il latte di mandorle congelato, ottenendo una granita e distribuitela sopra l'insalata.
Completate con la polvere di caffè.

ALESSANDRO PROCOPIO
Chef executive al D'O di Davide Oldani, è nato a Magenta (Milano) da genitori di Davoli Superiore (Catanzaro). Torna sempre in Calabria e ama le sue tradizioni culinarie al punto che è stato nominato Ambasciatore della 'Nduja di Spilinga, salume tipico regionale (Pat). Tra i suoi piatti di famiglia preferiti: la lasagna col salame piccante e la provola silana di zia Rosa, le «vrasciole» di nonna Santa, polpettine di patate e i murinedi di zia Teresa, dolcetti fritti «ma salati con il vino».

GRANITA DI MANDORLE
E INSALATA CALABRESE

Piatti puntinati della granita e delle scilatelle **Issimo**, piatto delle costolette di agnello **Waiting For The Bus**, tovaglie **Lisa Corti**.

COSA *METTO* IN CANTINA?

Ce lo suggerisce Isacco Giuliani del ristorante Makorè di Ferrara, appena incoronato Miglior Sommelier da Le Guide Ristoranti 2024 *di Identità Golose* A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**

Ferrarese, da sempre appassionato di vino e di accoglienza, diplomato alla scuola alberghiera e sommelier dal 2018, Isacco Giuliani approda al ristorante Makorè nel settembre 2022, come responsabile di sala e cantina. La sua carta dei vini ha una forte impronta locale, frutto di una grande conoscenza del territorio. Dopo essere stato nominato ambasciatore del Sagrantino e ambasciatore del Lambrusco e dopo essersi aggiudicato il terzo posto al master del Sangiovese, è appena stato eletto da Identità Golose Miglior Sommelier per il 2024.

1. Bollicine autoctone Il Lambrusco di Sorbara vinificato in bianco Christian Bellei 2016 di Cantina della Volta ha eleganza e una freschezza meravigliosa. Affinato a lungo sui lieviti, di ottima complessità, si abbina alla perfezione con affettati come fiocco, mortadella, salame e prosciutto crudo. *24 euro, cantinadellavolta.com*

2. Per cambiare Chi ha voglia di bollicine fuori delle denominazioni famose troverà soddisfazione con la Spergola dell'Emilia Arma Dei 2018 di Podere Cipolla. Spiccano l'elegante aromaticità dell'uva e i profumi di piccola pasticceria. Con crostacei crudi o cotti al vapore. *30 euro l'annata in commercio (2020), tel. 3200229600*

3. Rarità di Romagna Aperitivo con un vino fermo? Lasciatevi conquistare dal Trebbiano Tèra 2022 di Fondo San Giuseppe, da un raro clone di trebbiano romagnolo che dà una delicatezza sapida unica. Con una bruschetta ai pomodorini, olive taggiasche e alici. *22 euro, fondosangiuseppe.it*

4. Versatile Tenete sempre in cantina un bianco strutturato, per accompagnare più portate, come il Pinot Grigio Gris 2016 di Lis Neris; uva storicamente presente in Friuli, valorizzata da Lis Neris con un passaggio in botti di legno, dà un vino elegante e fresco. Da provare con le linguine alle vongole veraci. *30 euro l'annata in commercio (2021), lisneris.it*

5. Nobile rosato «Non c'è bisogno di andare in Provenza per un grande rosato», dice Isacco; il Gemma 2023 di Tenuta San Leonardo è un Lagrein vinificato in rosa che, grazie al territorio montano, è dinamico e succoso. «Sono vini duttili e andrebbero bevuti più spesso». L'abbinamento del cuore? Con il rombo al forno con patate. *16 euro, sanleonardo.it*

6. Il vino della domenica/1 Per il pranzo di festa, tavola ben apparecchiata e una bottiglia di Romagna Modigliana Sangiovese Papesse 2022 di Villa Papiano, un rosso che sa accompagnare i piatti con maestria e rigore. Il tannino è finissimo, la freschezza fruttata è succosa, la struttura è elegante. I suoi profumi di rosa e melagrana valorizzano le tagliatelle al ragù. *20 euro, villapapiano.it*

7. Il vino della domenica/2 Un'alternativa in bianco? Il Codronchio 2022 di Fattoria Monticino Rosso è l'unica Albana prodotta in Romagna in versione secca, ottenuta a partire da una vendemmia tardiva. Con piatti di carattere, come spaghettoni con tuorlo d'uovo, bottarga di muggine e ricci di mare. *19 euro, fattoriamonticinorosso.it*

8. Scoperte «I rossi si possono bere tutto l'anno, in estate basta servirli più freschi», spiega Isacco. Provate il raro Barolo Perno Cappella di Santo Stefano 2013 di Rocche dei Manzoni, da conoscere per la complessità speziata e il tannino setoso. Con tagliata di Angus. *118 euro l'annata in commercio (2019), rocchedeimanzoni.it*

9. Tesori a un passo da casa «Per chiudere in dolcezza, vi porto a casa mia, nei pressi della magnifica Duna della Puia, nel Parco del Delta del Po, Patrimonio Unesco», dice Isacco. «Qui ci sono vigne vecchissime di malvasia di Candia aromatica che crescono nella sabbia e che Mirco Mariotti cura con devozione per produrre l'Ailanto, un vino con profumi meravigliosi, grado alcolico contenuto e tanta freschezza». Abbinatelo alla torta di rose. *17 euro l'annata in commercio (2015), mariottivinidellesabbie.it* ■

LA MIGLIORE RICETTA ITALIANA 2024

UNA NUOVA SFIDA

CUSCUS DI MARE

Cuoche e cuochi di casa e chef professionisti, pronti ad accendere i fornelli? Mettetevi alla prova e mandateci i piatti che amate di più. Li prepareremo, li fotograferemo, li assaggeremo e... la migliore ricetta italiana 2024 potrebbe essere proprio la vostra! Ecco le prime che abbiamo selezionato

PASTA DI AVENA TIEPIDA CON TONNO E PESTO VEGETALE

TESTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

BISCOTTI PANNA E FRAGOLE

CUSCUS DI MARE

Ricetta di Luigi Parodi

Genovese, trascorre da oltre vent'anni le vacanze in Sicilia, a San Vito Lo Capo. La cittadina marinara, sede del celebre Cous Cous Fest, è stata la fonte di ispirazione per questo piatto che unisce ingredienti tipici del Sud e del Nord Italia. «Non c'è niente che mi ricordi la mia terra più del basilico e delle olive taggiasche», ci ha scritto Luigi. «Non c'è sapore che mi leghi alla Sicilia più di quello dei capperi».

Realizzazione Dario Pisani
Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 500 g **vongole spurgate**
- 125 g **cuscus precotto**
- 100 g **pomodori datterini**
- 15 g **basilico**
- **olive taggiasche snocciolate**
- **capperi in salamoia**
- **olio extravergine di oliva**
- **aglio – sale**

Fate aprire le vongole in una padella con il coperchio, con 2 cucchiai di olio e 1 spicchio di aglio, in circa 3 minuti.
Filtrate il sugo, pesatelo e unite acqua calda leggermente salata, fino ad arrivare a 125 g di liquido.
Aggiungete questo liquido e 1 cucchiaio di olio al cuscus, mescolate e fate riposare per 5 minuti.
Tagliate a metà i pomodorini.
Frullate il basilico con 50 g di olio, una presa di sale e un goccio di acqua fredda ottenendo una salsa.
Sgusciate le vongole, tenendone ⅓ con il guscio.
Sgranate il cuscus con una forchetta e conditelo con un filo di olio; aggiungete le vongole, sgusciate e no, e i pomodorini. Servitelo con la salsa, 1 cucchiaio di olive e 1 cucchiaio di capperi.

PASTA DI AVENA TIEPIDA CON TONNO E PESTO VEGETALE

Ricetta di Rosa Bonaventura

Cremonese di nascita e milanese di adozione, Rosa Bonaventura ha sempre poco tempo e tanti amici a cena. «Il mio cavallo di battaglia è semplicissimo e sempre d'effetto», ha raccontato. «Il pesto di rucola e mandorle dona un gusto tutto nuovo alla pasta con il tonno. Provare per credere».

Realizzazione Dario Pisani
Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 160 g **penne di avena**
- 130 g **tonno sott'olio sgocciolato**
- **rucola**
- **mandorle – limone**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Cuocete le penne in acqua bollente salata, scolatele, conditele con un filo di olio, stendetele in un vassoio e lasciatele intiepidire.
Frullate 50 g di rucola con 40 g di olio, un pizzico di sale e di pepe, 30 g di mandorle e 40 g di acqua, ottenendo un pesto.
Mescolate la pasta con questo pesto e completatela con il tonno, sfaldato. Guarnitela infine con mandorle spezzettate, foglie di rucola, un filo di olio e scorza di limone grattugiata.

BISCOTTI PANNA E FRAGOLE

Ricetta di Paola Lollo

«Ho preparato per la prima volta questi biscotti, in occasione di una cena a tema degli amici del tennis. Ciascuno di noi doveva inventarsi un piatto con un tocco di rosa», dice nella sua presentazione la torinese Paola Lollo. «Sono piaciuti tanto a tutti e sono entrati nel libro delle ricette di casa; adesso li servo sempre con panna e fragole, perché sono il frutto preferito di mia figlia Martina».

Realizzazione Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 10 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 17-18 PEZZI

- 330 g **farina 00**
- 160 g **burro**
- 120 g **zucchero a velo**
- 2 **uova – sale – limone**
- **alchermes**
- **colorante alimentare rosso**

PER LA GUARNIZIONE

- 250 g **fragole**
- 200 g **panna fresca**
- 25 g **mascarpone**
- **zucchero a velo – melissa**

Amalgamate il burro morbido e lo zucchero a velo con una spatola, unite poi un pizzico di sale e le uova. Dividete in due parti uguali: in una metà incorporate 165 g di farina, 3 gocce di colorante rosso e 2 cucchiai di alchermes; nell'altra metà, il resto della farina e la scorza grattugiata di ½ limone. In alternativa, usate il cacao amaro per colorare l'impasto, al posto dell'alchermes e del colorante.
Stendete gli impasti tra due fogli di carta da forno, allo spessore di 4 mm; ponete in frigo per 30 minuti. Sovrapponete i due impasti: il rosa sotto e il bianco sopra. Fateli aderire l'un all'altro premendovi sopra il matterello con delicatezza.
Arrotolate ben stretto sul lato lungo in modo che il rosa risulti all'esterno. Avvolgete nella pellicola e mettete in frigo a riposare per 8-10 ore.
Tagliate il rotolo in girelle spesse 5 mm: ne otterrete 17-18.
Disponetele una vicina all'altra su una teglia foderata con carta da forno. Attenzione: fate questi passaggi con l'impasto ben freddo.
Coprite i biscotti con un altro foglio di carta forno e premete leggermente per compattare le forme, aiutandovi con un matterello. Eliminate la carta da forno e infornate a 170-180 °C per 20 minuti.

PER LA GUARNIZIONE

Montate la panna con il mascarpone e 1 cucchiaio generoso di zucchero a velo. Tagliate in quarti le fragole.
Servite i biscotti con la panna, le fragole e qualche foglia di melissa o, in alternativa, basilico.

LETTORI AI FORNELLI!
Date spazio alla fantasia e, seguendo i 10 valori di riferimento che trovate indicati sul sito, create la vostra ricetta e mandatecela. La stiamo aspettando!

Inquadrate il QR code per accedere alla pagina dedicata, qui troverete tutte le indicazioni per partecipare.

SULLE GOLOSE TRACCE DI MARCO POLO

Nel Milione *è citato il rabarbaro misterioso, acido e dolce, simile a un sedano rosso, con tante virtù*

DI **MARINA MIGLIAVACCA**, RICETTE **WALTER PEDRAZZI**
TESTO RICETTA **LAURA FORTI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Non si sa bene come il rabarbaro sia arrivato in Europa: probabilmente seguendo la Via della Seta. Marco Polo ne parla quando racconta del Succiur, attuale provincia di Gansu nella Repubblica Popolare Cinese: «Per tutte sue montagne si trova lo reubarbaro in grande abbondanza, e quivi lo comperano li mercanti e portanlo per tutto il mondo...».

I cinesi lo apprezzavano già tremila anni prima di Cristo e la nota di Marco Polo è importante perché, nonostante fosse già conosciuto in Occidente fin dai tempi dei Greci e dei Romani come astringente, antinfiammatorio, stimolante dell'appetito e della digestione, la sua origine botanica rimaneva misteriosa e sarebbe stata correttamente classificata solo verso la fine del secolo scorso. Oggi il rabarbaro è poco utilizzato in Italia; inglesi, francesi e tedeschi lo usano molto di più. E pensare che i nostri bisnonni lo coltivavano negli orti di montagna e ne ricavavano confetture squisite e molto particolari. A parte le sue proprietà curative, particolarmente concentrate proprio nel rizoma della specie cinese citata nel *Milione*, è ottimo in cucina non soltanto come marmellata o come componente di liquori e caramelle, ma anche in abbinamento con carni grasse e formaggi. Ancora una volta, grazie, Marco Polo! ■

TORTINE AL RABARBARO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 40 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PEZZI

PER LA PASTA FROLLA
- 130 g **farina 00**
- 125 g **burro**
- 80 g **zucchero**
- 70 g **farina di riso**
- 2 **tuorli – sale**
- **semi di coriandolo**

PER IL RIPIENO
- 250 g **rabarbaro pulito**
- 75 g **zucchero – 25 g burro**
- 30 g **mandorle con la buccia**
- **limone – farina di riso**

PER LE TORTINE
- **zucchero di canna grezzo**
- **zucchero a velo**

PER LA PASTA FROLLA
Mescolate il burro con lo zucchero, un pizzico di sale e 1 cucchiaino di semi di coriandolo pestati.
Amalgamatevi i tuorli, quindi unite le farine. Lavorate fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 40 minuti.

PER IL RIPIENO
Tagliate il rabarbaro a pezzetti.
Fate fondere lo zucchero in una padella con il burro mescolando con la parte piatta di mezzo limone, infilzato in una forchetta. Cuocete per 6-7 minuti, quindi unite il rabarbaro e cuocetelo per 5 minuti, finché non si sarà disfatto.
Aggiungete 1 cucchiaio di farina di riso e cuocete mescolando ancora per 2 minuti. Completate il ripieno con le mandorle tritate e 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata.

PER LE TORTINE
Stendete la pasta frolla in uno strato di 2-3 mm. Foderate con essa 6 stampi per tartellette (noi li abbiamo scelti ovali, 9,5x6 cm). Rifilateli ai bordi, quindi riempiteli con la confettura di rabarbaro e mandorle.
Cospargete la superficie con un po' di zucchero di canna grezzo e infornatele a 190 °C per 35 minuti circa. Completate con poco zucchero a velo.

FOTO **AG. BRIDGEMAN IMAGES**

UN COMPLEANNO PIENO DI GUSTO

Per festeggiare il suo 50° anniversario, Iper La grande i ha lanciato sul mercato nuovi prodotti a marchio, tra cui tre creazioni di pasta fresca ripiena trafilata al bronzo, un procedimento che rende la pasta particolarmente ruvida e, quindi, ideale per amalgamarsi al meglio con i condimenti. I Ravioli zucca e salsiccia combinano la dolcezza della zucca con il sapore deciso della salsiccia; i Girasoli cacio e pepe sono un omaggio alla cucina romana, dal gusto semplice, ma pieno di carattere, mentre le Mezzelune speck e brie uniscono le note speziate dello speck con la cremosità di uno dei formaggi più amati. Adatte in ogni stagione, queste paste ripiene sono perfette anche in estate, soprattutto se valorizzate da condimenti sfiziosi, magari a base di ingredienti di stagione. Qualche idea? Le Mezzelune speck e brie sono ottime con un sugo a base di zucchine e menta e i Ravioli zucca e salsiccia acquistano tutto un altro carattere se conditi con burro aromatizzato con la scorza di limone; da provare anche i Girasoli cacio e pepe accompagnati da un semplice sugo di pomodoro, come nella nostra ricetta.

GIRASOLI CACIO E PEPE AL POMODORO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di pomodori maturi da sugo
2 confezioni di Girasoli cacio e pepe
basilico – maggiorana
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SBOLLENTATE per pochi secondi i pomodori, pelateli, eliminate i semi, sminuzzateli e cuoceteli in un velo di olio caldo per 10 minuti, unendo un mestolo di acqua e un pizzico di sale e profumando il sugo con un ciuffetto di basilico.
ELIMINATE il basilico e frullate il sugo grossolanamente.
CUOCETE i girasoli in acqua bollente salata, secondo i tempi riportati sulla confezione.
SCOLATELI e conditeli con il sugo di pomodoro, completando con foglioline di maggiorana e, a piacere, una macinata di pepe.

I Ravioli zucca e salsiccia, i Girasoli cacio e pepe e le Mezzelune speck e brie sono affiancati da altre novità a marchio, proposte da Iper La grande i in occasione dell'importante anniversario, come le pizze surgelate e la birra Pils Bella Fresca.

50
PER
La grande i
Nuovi ogni giorno dal 1974

RICETTARIO

GIUGNO 2024

SERVITEVI, È GIÀ TUTTO IN TAVOLA!

Presentate le pietanze dell'intero pranzo nello stesso momento. Ciascuno ne prenderà liberamente, decidendo da dove cominciare. E nessuno si alza più

RICETTE **PAOLO BUSSOLINO**, **NICOLA CAVALLARO**, **ARIANNA CONSIGLIO**
TESTI **LAURA FORTI**, **SARA TIENI**, **VALENTINA VERCELLI**, CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **BEATRICE PRADA**

PAOLO BUSSOLINO

Cuoco per passione, veterinario di professione, Paolo è di Torino. Ama la cucina da sempre, grazie alla nonna Rosaria, tarantina, e a mamma Maria Luisa, che lo coinvolgevano e lo lasciavano sperimentare. Con lo stesso piacere di quando era piccolo rifà oggi piatti tradizionali alla sua maniera, a volte aggiungendo qualcosa di orientale. Da provare subito la sbrisolona salata, gli gnocchi con le cozze e gli sgombri impanati.

ARIANNA CONSIGLIO

Siciliana trapiantata a Milano, Arianna Consiglio è appassionata di cucina fin da bambina, tanto da decidere di farne la sua professione. Dopo gli studi ad Alma, ha lavorato negli stellati Guido da Costigliole, Piazza Duomo ad Alba e Contraste a Milano. È stata la responsabile di Exit, Pastificio Urbano e ha appena curato l'apertura di Rosticceria Palazzi, sempre a Milano. Le sue sfoglie con pomodorini sono tanto facili quanto deliziose.

NICOLA CAVALLARO

Chef di Un Posto a Milano di Cascina Cuccagna, è nato nel Padovano ed è cresciuto in campagna fino a diciannove anni, quando è partito per il mondo: nei suoi piatti, immediati e invitanti, si ritrovano tanti echi della cucina veneta (a cominciare da polenta e soppressa) e qualche profumo esotico. Qui sono molto consigliate la crema di peperoni, le alette di pollo e la freschissima insalata di melone.

Vassoio rettangolare, piattino con decoro bianco e blu **Emporio Mikica**, piatto di portata con decoro verde e piattino a strisce **Cabana**.

ANTIPASTI

BATTUTA DI FASSONA, FRAGOLE E BURRATA + CREMA DI PEPERONI CON LIME E CUMINO

CROSTATA SBRISOLONA DI ZUCCHINE

Vassoio della sbrisolona **Les-Ottomans**, piattini con decoro blu e tovaglia **Emporio Mikica**.

SFOGLIE CON POMODORINI CARAMELLATI

CREMA DI PEPERONI CON LIME E CUMINO

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 50 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **70 g gherigli di noci**
- **3 peperoni rossi**
- **1 falda di peperone**
- **cumino in polvere**
- **peperoncino in polvere**
- **paprica – lime**
- **menta – coriandolo fresco**
- **peperoncino fresco – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Cuocete i peperoni nel forno a 200 °C per circa 30 minuti. Sfornateli, chiudeteli in un sacchetto per 10 minuti, quindi spellateli ottenendo circa 300 g di filetti puliti.
Frullate i gherigli di noce ottenendo una farina.
Frullate i peperoni insieme con la farina di noci, un pizzico di sale, peperoncino in polvere, paprica, una presa di cumino, un filo di olio e uno spruzzo di succo di lime.
Fate riposare questa crema in una ciotola coperta con la pellicola per almeno 30 minuti (meglio ancora se la preparate il giorno prima).
Servitela a piacere su focaccine o crostini, completando con peperoncino fresco, foglie di menta e coriandolo, scorzette di lime.

BATTUTA DI FASSONA, FRAGOLE E BURRATA

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **350 g polpa di manzo (fassona)**
- **125 g burrata**
- **70 g fragole**
- **senape rustica**
- **basilico – limone**
- **pane**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Tagliate a fettine sottili il pane, ungetele con un filo di olio e infornatele per 10 minuti a 200 °C, finché non saranno dorate.
Mondate le fragole e tagliatele a tocchetti.
Tagliate la carne a dadini, poi battetela con il coltello sfibrandola.
Condite la carne con le fragole, 1 cucchiaino di senape, qualche foglia di basilico spezzettata, sale, 1 cucchiaio di succo di limone (al posto del pepe, provate il pepe verde tritato).
Disponete la carne sulle fettine di pane, completate con pezzetti di burrata e altro basilico.

CROSTATA SBRISOLONA DI ZUCCHINE

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- **300 g farina 00**
- **300 g zucchine**
- **200 g prosciutto cotto**
- **180 g ricotta vaccina**
- **170 g burro**
- **100 g Grana Padano Dop grattugiato**
- **30 g pomodorini secchi sott'olio**
- **30 g mandorle con la buccia**
- **8 g lievito istantaneo per torte salate**
- **1 uovo**
- **olio extravergine di oliva**
- **timo**
- **pepe – sale**

Mescolate in una ciotola farina, lievito, una presa di sale e il grana grattugiato. Unite 150 g di burro a tocchetti, ben freddo da frigo, e lavorate con la punta delle dita.
Unite l'uovo quando l'impasto inizierà a essere più compatto, quindi sgranate accuratamente ottenendo delle briciole grossolane. Conservate in frigo.
Mondate le zucchine e tagliatele a fette spesse circa 1 cm.
Brasatele in una padella con un filo di olio, a fuoco medio, per 6-7 minuti, finché non saranno cotte. Se serve, sfumate con poca acqua. Salate e pepate, quindi trasferitele in una ciotola e tenete da parte.
Tagliate a listerelle i filetti di pomodorini e uniteli alle zucchine ormai fredde. Aggiungete la ricotta e un po' di timo ottenendo il ripieno.
Imburrate uno stampo a cerniera (ø 22 cm, h 3 cm) e foderatelo di carta da forno.
Rivestite il fondo e i bordi dello stampo con metà dell'impasto, compattandolo con le mani.
Riempite con il ripieno di zucchine e ricotta, livellate bene aiutandovi con una forchetta; stendetevi sopra le fette di prosciutto cotto.
Coprite con il resto dell'impasto, lasciandolo in forma di briciole.
Saltate le mandorle in padella con poco olio per qualche minuto, quindi scolatele su carta assorbente, salatele e tenetele da parte.
Infornate la crostata a 180 °C nel ripiano più basso per circa 50 minuti.
Sfornate, completate con le mandorle salate e servite la crostata tiepida.

SFOGLIE CON POMODORINI CARAMELLATI

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **500 g pomodori datterini**
- **230 g 1 rotolo di pasta sfoglia**
- **olio extravergine di oliva**
- **aceto balsamico**
- **zucchero a velo**
- **timo**
- **burro**
- **sale**

Imburrate 4 stampini rotondi (ø 12 cm); tagliate il rotolo di sfoglia, ottenendo 4 dischi dello stesso diametro degli stampini; rivestite il fondo degli stampini con i dischi di pasta sfoglia.
Tagliate i datterini a metà per il lungo, conditeli con olio, aceto balsamico e sale e distribuiteli negli stampini, sopra la pasta sfoglia.
Infornate a 180 °C per 20 minuti circa; sfornate, spolverate i pomodorini con un pizzico di zucchero a velo e infornate di nuovo per 20 minuti. Sfornate le tartellette, completate con foglioline di timo e servite.

Crema di peperoni *pag. 64*

Abbiamo trovato invitante l'accompagnamento con lo **Spumante Brut** Zoe 2017 di Tenute Pacelli, un **riesling** renano Metodo Classico che dopo il lungo affinamento sui lieviti è cremoso e complesso, con profumi erbacei perfetti per il condimento di cumino e menta.
25 euro, tenutepacelli.it

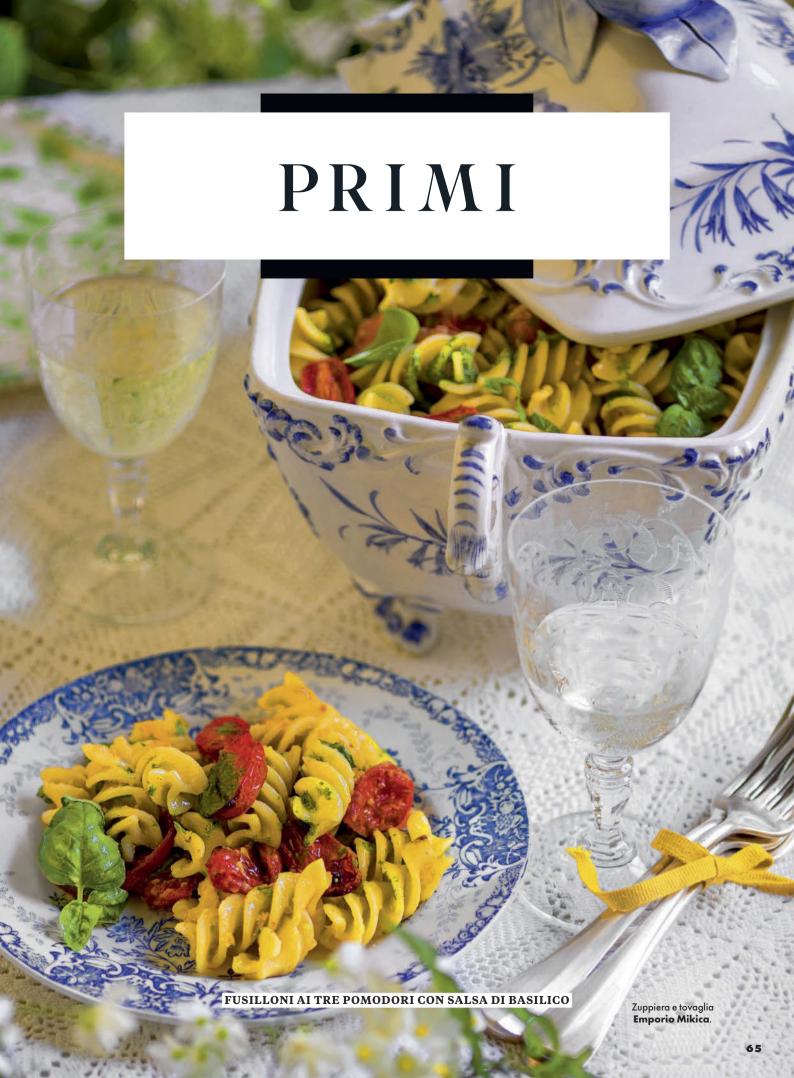
PRIMI

FUSILLONI AI TRE POMODORI CON SALSA DI BASILICO

Zuppiera e tovaglia **Emporio Mikica**.

GNOCCHI COZZE E ZAFFERANO

Padella degli gnocchi **Le Creuset**, piatti decorati e tovaglioli a righe **Cabana**, piatto bianco dei maccheroni **Waiting For The Bus**, tovaglia **Emporio Mikica**.

MACCHERONCINI AL PESTO DI ASPARAGI

FUSILLONI AI TRE POMODORI CON SALSA DI BASILICO

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 500 g **pomodori datterini**
- 500 g **pasta tipo fusilloni**
- 500 g **pomodorini gialli**
- 250 g **pomodoro cuore di bue**
- 20 g **mandorle**
- 20 g **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **basilico**
- **zucchero a velo**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Tagliate i datterini e conditeli con olio e sale, quindi trasferiteli in una teglia rivestita con carta da forno, disponendoli con la parte tagliata verso l'alto; spolverateli con zucchero a velo e infornateli a 180 °C per 15 minuti circa.
Tagliate i pomodorini gialli a metà e cuoceteli in una padella con olio e sale, a fiamma vivace, per 3-4 minuti, finché non cominceranno ad appassire. Frullateli con il loro liquido di cottura.
Tagliate il pomodoro cuore di bue a cubetti.
Frullate 150 g di basilico con le mandorle, il parmigiano, 100 g di olio e un pizzico di sale.
Cuocete i fusilloni in abbondante acqua bollente salata per la metà del tempo riportato sulla confezione o poco più; scolateli e raffreddateli in acqua e ghiaccio, leggermente salata.
Tritate grossolanamente una manciata di foglie di basilico.
Condite la pasta, scolata, con il basilico tritato, i cuori di bue crudi, la salsa di pomodorino giallo, i pomodorini confit e un filo di olio; completate con la salsa di basilico e servite.

GNOCCHI COZZE E ZAFFERANO

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 1 kg **patate rosse**
- 1 kg **cozze ben pulite**
- 300 g **farina 00**
- 30 g **pangrattato**
- 2 **bustine di zafferano in polvere**
- 1 **spicchio di aglio**
- 1 **peperoncino**
- 1 **uovo**
- **olive taggiasche snocciolate sott'olio**
- **semola di grano duro**
- **erba cipollina**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Ponete le patate in una pentola, coprendole con acqua fredda; cuocetele per 30-40 minuti dal bollore.
Scolatele, pelatele e schiacciatele ancora calde con lo schiacciapatate.
Unite l'uovo e una presa di sale e infine la farina.
Impastate tutto e lavorate velocemente gli ingredienti con le mani fino a ottenere un impasto soffice ma compatto.
Prelevate una parte di impasto e ricavatene dei filoncini spessi circa 2 cm, infarinando la spianatoia di tanto in tanto con la semola. Nel frattempo, tenete l'impasto rimanente coperto con un canovaccio, per evitare che si asciughi.
Tagliate i filoncini a tocchetti e sistemateli in un vassoio su un canovaccio leggermente infarinato, ben distanziati l'uno dall'altro.
Soffriggete lo spicchio di aglio in padella con qualche filo di erba cipollina e il peperoncino. Dopo un paio di minuti aggiungete le cozze, coprite e fatele aprire a fiamma vivace. Appena saranno aperte, spegnete il fuoco. Sgusciate infine le cozze e filtrate il sughetto con un colino.
Versate il sugo filtrato in padella sul fuoco e aggiungete lo zafferano, mescolando in modo che si sciolga perfettamente.
Scaldate un filo di olio in una padella, unite il pangrattato e fatelo dorare a fuoco vivace, facendo attenzione a non bruciarlo.
Raccogliete il pangrattato tostato in un mixer con le olive taggiasche, ben scolate e asciugate dall'olio; frullate fino a ottenere una polvere.
Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata e scolateli appena vengono a galla, quindi trasferiteli nella padella con il sugo delle cozze.
Aggiungete le cozze, mescolate, unendo se necessario un po' di acqua di cottura degli gnocchi.
Servite spolverando con un po' di erba cipollina tagliuzzata e il pangrattato alle olive.

L'ALTERNATIVA
Potete provare anche una versione della polvere senza pangrattato: scolate e asciugate le olive taggiasche e tostatele nel forno preriscaldato ventilato a 160 °C per 45 minuti o finché non si saranno disidratate. Infine sfornatele e sbriciolatele delicatamente con le mani.

MACCHERONCINI AL PESTO DI ASPARAGI

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 650 g **asparagi**
- 320 g **maccheroncini**
- 80 g **Grana Padano Dop**
- 20 g **pinoli**
- 3-4 **peperoncini rossi freschi**
- 1 **spicchio di aglio**
- **basilico**
- **olio extravergine di oliva**
- **pepe nero**
- **sale**

Lavate e mondate gli asparagi: eliminate la base del fusto; pelate poi la parte più fibrosa aiutandovi con un pelapatate.
Tuffateli dunque in acqua bollente per qualche minuto. Scolateli e immergeteli in acqua e ghiaccio.
Tostate i pinoli in padella per qualche minuto facendo attenzione che risultino appena dorati, e non abbrustoliti.
Cuocete i maccheroncini in acqua bollente salata.
Prelevate qualche punta da tenere da parte per la guarnizione; raccogliete gli asparagi restanti nel bicchiere del mixer insieme con il grana grattugiato, un pezzettino di aglio, 2 rametti di basilico, i pinoli tostati, 30 g di olio, sale, pepe e frullate con un frullatore a immersione fino a ottenere una crema liscia e omogenea (aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta, se necessario).
Scolate i maccheroncini al dente e saltateli in una padella con il pesto di asparagi e rondelle di peperoncino. Alla fine servite con le punte degli asparagi e, a piacere, qualche pinolo tostato e un po' di peperoncino fresco.

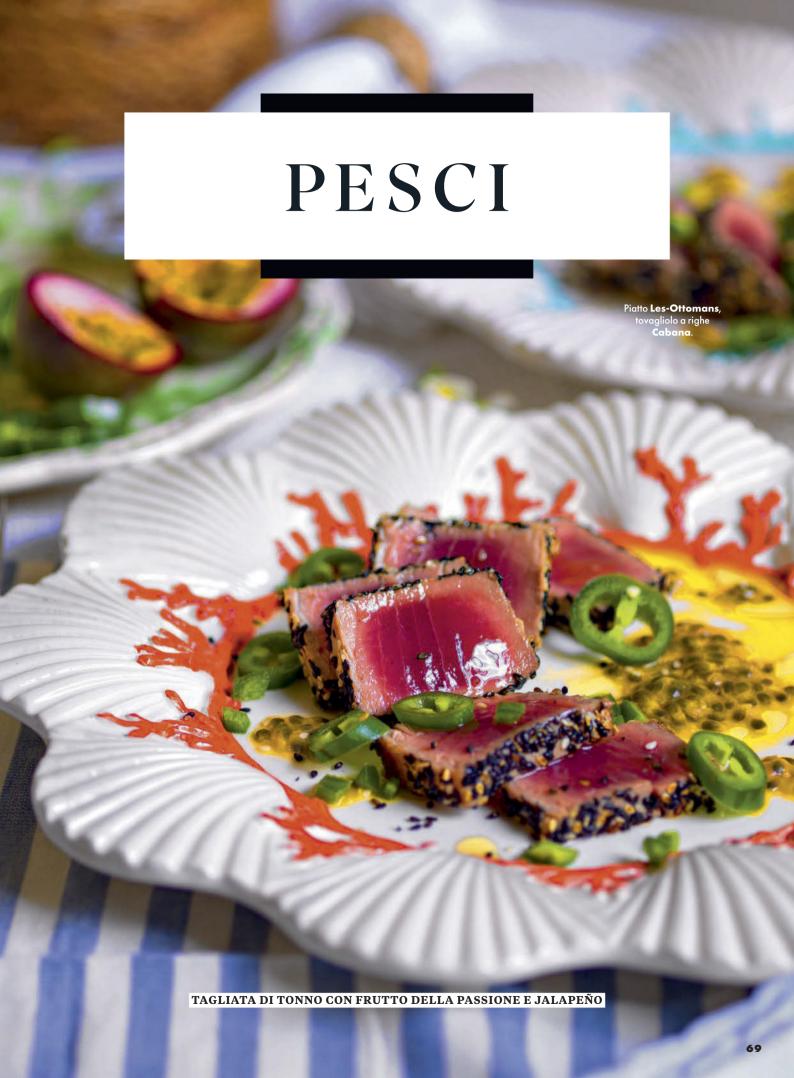
PESCI

Piatto **Les-Ottomans**, tovagliolo a righe **Cabana**.

TAGLIATA DI TONNO CON FRUTTO DELLA PASSIONE E JALAPEÑO

POMODORI CON RIPIENO DI MARE

Vassoio degli sgombri e tovaglia **Emporio Mikica**, teglia dei pomodori **Le Creuset**, tovaglioli a righe **Cabana**.

COTOLETTE DI SGOMBRO E INSALATA DI RAVANELLI

TAGLIATA DI TONNO CON FRUTTO DELLA PASSIONE E JALAPEÑO

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g **filetto di tonno fresco adatto per il consumo da crudo**
- 3 **frutti della passione**
- 2 **peperoncini jalapeño**
- **sesamo bianco**
- **sesamo nero – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Mescolate 20 g di sesamo bianco e 20 g di nero; passatevi il filetto di tonno, premendo per creare un rivestimento uniforme. Arrostitelo in una padella antiaderente, senza condimenti, per 2 minuti per lato, a fiamma media, regolando di sale.
Mondate i peperoncini e tagliateli a rondelle; scavate i frutti della passione per ricavarne la polpa.
Tagliate il filetto di tonno a fettine, conditelo con un filo di olio, la polpa del frutto della passione, le rondelle di jalapeño e servite.

POMODORI CON RIPIENO DI MARE

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g **pesce spada**
- 100 g **pangrattato**
- 30 g **pinoli**
- 30 g **uvetta**
- 2 **pomodori cuore di bue grandi**
- **olio extravergine di oliva**
- **timo – sale**

Tagliate i pomodori a metà e scavateli, rimuovendo la parte centrale, che taglierete a pezzetti.
Eliminate la pelle del pesce spada, tagliate la polpa a cubetti e mescolatela coi pezzetti di pomodoro, l'uvetta, i pinoli, precedentemente tostati, il pangrattato, le foglioline di 3-4 rametti di timo, 3 cucchiai di olio e un pizzico di sale; amalgamate bene il composto e distribuitelo all'interno dei pomodori; infornate a 180 °C per 15 minuti circa.

«Lo jalapeño è un peperoncino color verde scuro, dalla polpa carnosa, mediamente piccante. Ottimo anche in salamoia»

Sfogliate un mazzetto di timo e frullate le foglioline con 50 g di olio e un pizzico di sale.
Sformate i pomodori, conditeli con l'olio al timo e guarnite, a piacere, con foglioline di timo fresco.

COTOLETTE DI SGOMBRO E INSALATA DI RAVANELLI

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g **4 filetti di sgombro**
- 200 g **pangrattato**
- 150 g **farina 00**
- 10 g **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- 150 g **rucola**
- 12 **ravanelli**
- 3 **uova**
- **zenzero fresco**
- **aceto di vino bianco**
- **prezzemolo**
- **sale – pepe nero**
- **olio di semi di arachide**
- **olio extravergine di oliva**

Mondate la rucola.
Lavate, asciugate, tagliate a rondelle sottili i ravanelli e mescolateli in una ciotola con la rucola.
Preparate una vinaigrette: emulsionate 3 cucchiai di olio extravergine di oliva con 1 cucchiaio di aceto, sale, pepe e 2 cucchiai di succo di zenzero (ricavato schiacciando la polpa grattugiata). Sbattete con una forchetta energicamente fino a ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato; ponete in frigo.
Amalgamate le uova in una ciotola, con il parmigiano, un pizzico di sale e uno di pepe, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato sottilmente.
Preparate due piatti: in uno versate la farina e nell'altro il pangrattato. Passate i filetti di sgombro prima nella farina, poi nel composto con le uova e infine nel pangrattato.
Scaldate abbondante olio di arachide in un tegame e quando sarà ben caldo immergete i filetti di sgombro, uno o due alla volta, friggendoli per 4-5 minuti per lato; quando saranno dorati scolateli su carta da cucina.
Condite l'insalata di rucola e ravanelli con la vinaigrette.
Salate leggermente le cotolette di pesce e servitele immediatamente con l'insalata di rucola e ravanelli.

L'ALTERNATIVA
Se preferite una cottura al forno, ponete i filetti impanati su una placca ricoperta di carta forno, irrorateli con poco olio extravergine di oliva e un pizzico di sale, e infornate a 180 °C per 15-20 minuti, in base alle dimensioni dei filetti.

Battuta di fassona *pag. 64*

Stappate un vino rosato fragrante e delicato, come il **Valtènesi Chiaretto** Rosagreen 2023 di Pasini San Giovanni: il suo gusto speziato e sapidissimo crea un piacevole contrasto con il sapore dolce della burrata e si accorda a meraviglia con la carne cruda.
15 euro, pasinisangiovanni.it

Crostata di zucchine *pag. 64*
Lenticchie alla mediterranea *pag. 76*

Con torte salate e insalate fredde di legumi troviamo irresistibile l'accostamento con un vino rifermentato in bottiglia, secco, caratterizzato da intensi profumi di crosta di pane. Provate il Le Belle 2023 di Tenuta i Fauri, un metodo ancestrale da uva pecorino conviviale e scanzonato, ideale per un pranzo all'aperto tra amici.
15 euro, tenutaifauri.it

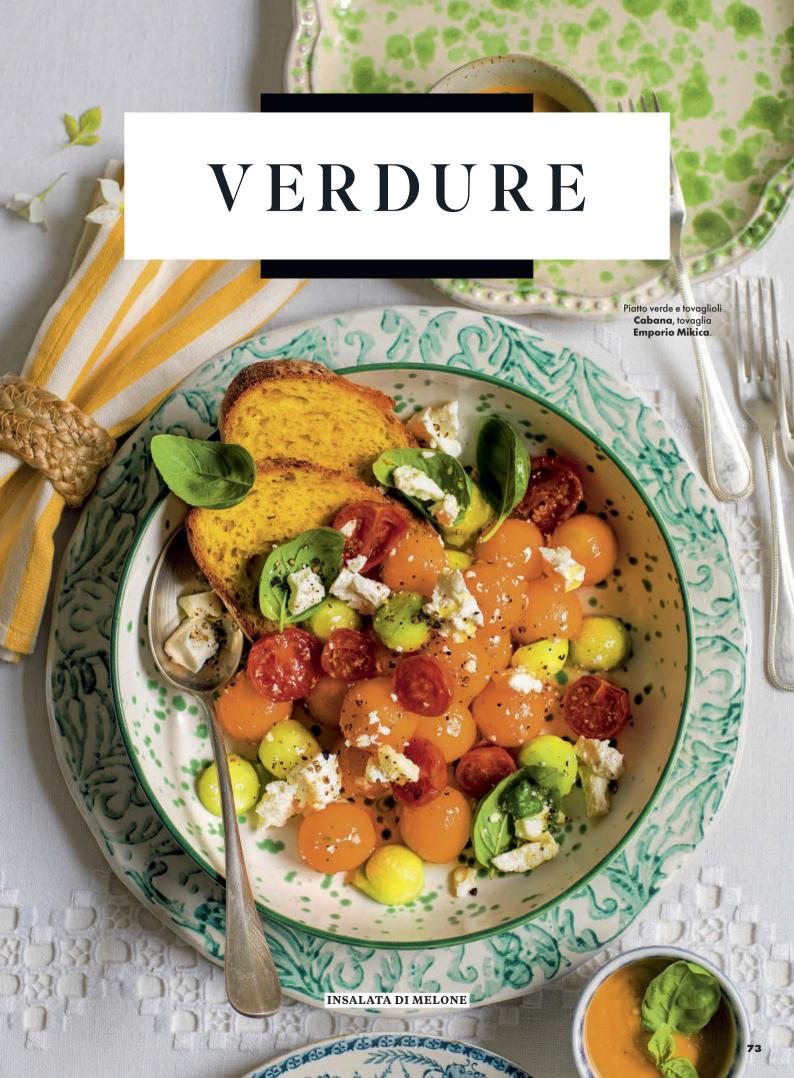
VERDURE

Piatto verde e tovaglioli **Cabana**, tovaglia **Emporio Mikica**.

INSALATA DI MELONE

FAGIOLINI ORIENTALI E ARACHIDI TOSTATE

Piattino quadrato delle lenticchie, vassoio dei fagiolini e tovaglie **Emporio Mikica**, piattino e tovagliolo a righe **Cabana**.

LENTICCHIE ALLA MEDITERRANEA

INSALATA DI MELONE

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g **formaggio tipo feta**
50 g **mollica di pane**
15 **pomodorini ciliegia**
1 **melone retato**
1 **grosso cetriolo**
peperoncino
olio extravergine di oliva
sale

Tagliate i pomodorini a metà e cuoceteli in una padella con un filo di olio a fuoco bassissimo, per circa 40 minuti.
Tagliate il melone a metà, eliminate i semi, quindi scavatelo con uno scavino ottenendo palline grandi come ciliegie. Recuperate la polpa rimasta e mettetela da parte.
Pelate il cetriolo e intagliate anch'esso con uno scavino, possibilmente di diametro più piccolo di quello usato per il melone. Recuperate il resto e frullatelo insieme con la polpa avanzata del melone, la mollica di pane, un pizzico di sale e pepe, un filo di olio, un po' di peperoncino.
Raccogliete le palline di melone e cetriolo in una insalatiera, unite i pomodorini appassiti in padella, condite con un filo di olio e completate con la feta sbriciolata grossolanamente.
Servite con la salsa.

FAGIOLINI ORIENTALI E ARACHIDI TOSTATE

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g **fagiolini**
20 g **arachidi tostate**
1 **cipollotto**
1 **spicchio di aglio**
mirin (vino di riso, nei negozi di specialità orientali; in alternativa aceto di riso)
salsa di soia
sciroppo d'acero
olio extravergine di oliva
pepe
sale

Lavate e mondate i fagiolini.
Portate a ebollizione l'acqua, salate e cuocetevi i fagiolini, scolandoli al dente.
Mescolate in una ciotolina 3 cucchiai di salsa di soia, 1 cucchiaio di mirin e ½ cucchiaio di sciroppo d'acero.
Scolate i fagiolini e metteteli sotto l'acqua fredda per mantenere un colore verde brillante.
Tritate il cipollotto e fatelo appassire in padella con un giro di olio.
Aggiungete i fagiolini e il condimento a base di salsa di soia, mirin e sciroppo d'acero; cuocete per 2-3 minuti, in modo che i fagiolini si insaporiscano.
Tritate grossolanamente le arachidi e cospargetele sui fagiolini.
Completate con pepe e servite.

LENTICCHIE ALLA MEDITERRANEA

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g **lenticchie lessate**
100 g **olive taggiasche snocciolate sott'olio**
50 g **capperi dissalati**
2 **gambi di sedano**
2 **carote**
1 **peperone giallo medio**
1 **cetriolo**
½ **cipolla rossa**
aceto di vino bianco
maggiorana
olio extravergine di oliva
sale

Scaldate in un pentolino un paio di bicchieri di acqua con un paio di cucchiai di aceto e sbollentatevi la cipolla, tagliata a rondelle sottili, per 30 secondi.
Pelate il cetriolo, eliminate la parte centrale con i semi e tagliate il resto a cubetti di circa 5 mm.
Mondate il sedano e tagliatelo a bastoncini sottili, lunghi un paio di cm.
Lavate il peperone e tagliatelo a tocchetti.
Pelate le carote e tagliatele a nastro, quindi tuffatele in acqua e ghiaccio.
Unite tutte le verdure, aggiungete le lenticchie, i capperi e le olive e condite con olio e sale. Servite, con foglioline di maggiorana.

Sfoglie con pomodorini *pag. 64*

Il sapore acidulo dei pomodorini è ben bilanciato da una bollicina dal gusto morbido. Abbiamo scelto il **Prosecco Rosé Extra Dry Millesimato** 2023 di Val d'Oca, fruttato e avvolgente, che si abbina molto bene anche da un punto di vista cromatico. *10 euro, valdoca.com*

Fusilloni ai tre pomodori *pag. 68*
Maccheroncini agli asparagi *pag. 68*

Il **sauvignon**, con i suoi aromi erbacei, è molto adatto alle ricette con le verdure. Per queste due paste ne abbiamo scelto uno che proviene dall'**Alto Adige**: il Cosmas 2023 di Cantina Kornell ha solo 12,5% vol e si fa ricordare per i profumi di fiori di sambuco e il carattere minerale e succoso. Servitelo fresco, sui 12 °C. *14 euro, kornell.it*

Gnocchi cozze e zafferano *pag. 68*
Tagliata di tonno con frutto della passione e jalapeño *pag. 72*

Con le cozze e il tonno ci vuole un bianco deciso, come il **Friuli Pinot Grigio Ramato** 2023 di Attems, che abbina magistralmente un grado alcolico contenuto (12,5% vol) a intensi profumi agrumati e floreali; l'assaggio è rinfrescante, grazie alla bella acidità. *12 euro, attems.it*

Pomodori con ripieno di mare *pag. 72*

Uno degli accostamenti più tradizionali con il pesce spada è quello con un **Etna Bianco**, fresco e minerale. Il Contrada Blandano 2019 di Terra Costantino ha un gusto morbido e avvolgente e profumi di miele, frutta matura ed erbe aromatiche. Servitelo a 11 °C. *35 euro, terracostantino.it*

CARNI

SPIEDINI DI ALETTE DI POLLO AL MIELE

Piatti e tovaglia **Emporio Mikica**, piatti e tovaglioli a righe **Cabana**.

Vassoio **Zara Home**, piattino quadrato e tovaglia **Emporio Mikica**.

FILETTO DI MAIALE CON PESCHE «INFIAMMATE» ALL'AMARETTO

SPIEDINI DI ALETTE DI POLLO AL MIELE

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
più 1 ora di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **100 g carota**
- **8 ali di pollo grandi**
- **½ cetriolo**
- **½ mela verde**
- **rosmarino – aglio**
- **limone – miele**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Dividete a metà le alette e raccoglietele in una ciotola con 1-2 spicchi di aglio tritati, un rametto di rosmarino spezzato, sale e pepe, uno spruzzo di succo di limone. Lasciate marinare per 1 ora.
Infilzate le alette su 4 stecchi da spiedo, appoggiate gli spiedini su una placca coperta con carta da forno e infornate poi le alette a 200 °C per circa 40 minuti. Spennellatele con il miele quindi infornatele ancora per 10 minuti a 180 °C.
Tagliate il verde del cetriolo a dadini molto piccoli; riducete a cubetti la mela, con la buccia, e le carote, pelate. Mescolate tutto e condite con 1 cucchiaio di olio, sale, un pezzettino di aglio spremuto e il succo di 1 limone.
Servite gli spiedini con questo battuto di verdure.

FILETTO DI MAIALE CON PESCHE «INFIAMMATE» ALL'AMARETTO

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **600 g 1 filetto di maiale**
- **80 g cipolla rossa**
- **3 pesche**
- **rosmarino**
- **salvia – menta**
- **zucchero**
- **limone**
- **senape rustica**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **liquore all'amaretto**

Legate il filetto a mo' di arrosto con lo spago da cucina.

«L'aroma di un liquore incendiato diventa molto intenso. Per un effetto più delicato, basterà farlo sfumare».

Accomodatelo in una pirofila con foglie di salvia e di rosmarino, un dito di vino bianco, un filo di olio, copritelo e ponetelo a marinare in frigorifero per 2 ore.
Tagliate a dadini piccoli 1 pesca, con la buccia; tritate la cipolla, mescolatela con la pesca e condite con 3-4 foglie di menta tritate, un filo di olio e uno spruzzo di limone.
Rosolate il filetto in un tegame adatto per il forno con un filo di olio, salvia e rosmarino, per circa 7-8 minuti, abbrustolendolo su tutta la superficie.
Sfumate con ½ bicchiere di vino bianco.
Trasferite poi nel forno a 180 °C e cuocete per 15-20 minuti.
Spennellate quindi il filetto con un po' di senape rustica e cuocetelo ancora per 7-8 minuti.
Tagliate intanto le altre 2 pesche in 8 spicchi ciascuna, senza sbucciarle.
Sciogliete in una padella 2-3 cucchiai di zucchero, fatelo caramellare e unitevi gli spicchi delle pesche e cuoceteli, caramellandoli, per 5 minuti.
Versate nella padella 1 bicchierino di liquore all'amaretto e inclinate la padella in modo che il liquido sia lambito dalla fiamma, che lo incendierà.
Unite un rametto di rosmarino, spegnete e lasciate riposare.
Sfornate il filetto, avvolgetelo in un foglio di alluminio e lasciatelo riposare per almeno 10 minuti.
Recuperate il fondo di cottura del filetto, versatelo in una padellina con un trito di rosmarino; fatelo addensare per 2 minuti, aggiungete 1 cucchiaino di senape e spegnete.
Affettate il filetto, conditelo con questa salsa e con la dadolata di pesca e cipolla. Servitelo con il contorno di spicchi di pesca all'amaretto.

Cotolette di sgombro *pag. 72*

Con il pesce azzurro fritto scegliete una bollicina di buona complessità; il lungo affinamento sui lieviti dona all'**Alto Adige Spumante** 600 **Blanc de Blancs Extra Brut Riserva** 2018 di Cantina Kurtatsch eleganza, mentre l'uva chardonnay gli dà la freschezza che serve con lo zenzero. *37 euro, cantina-kurtatsch.it*

Insalata di melone *pag. 76*

Se fa caldo, perché non scegliere un vino senza alcol? Ci convince lo 0.0 **Alcohol Free** di Serena 1881 da uva **moscato**: ha un'aromaticità ideale su melone e rosmarino e un leggero residuo zuccherino che bilancia l'acidità dei pomodori. Servitelo ben freddo. *6 euro, serenawines.it*

Fagiolini e arachidi tostate *pag. 76*

Il gusto tostato delle arachidi è richiamato da uno **Chardonnay** affinato in piccole botti di legno, come L'Incanto 2022 della cantina trentina Maso Martis. Profumato e raffinato, ha un gusto persistente e un finale sapido. *18 euro, masomartis.it*

Spiedini di alette di pollo *pag. 79*
Filetto di maiale con pesche *pag. 79*

Un rosato di carattere tiene testa alla carne di pollo e di maiale, senza prevaricare i condimenti a base di frutta e verdure crude. Consigliamo il **Cerasuolo d'Abruzzo** Tralcetto 2023 di Cantina Zaccagnini, saporito e gustoso, con profumi di piccoli frutti ed erbe balsamiche. Anche al super. *9,50 euro, cantinazaccagnini.it*

Crumble all'avena *pag. 83*

Abbinate un vino rosso, dolce e spumeggiante, come il **Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese** Siliquastro 2023 dell'Azienda Agricola Calatroni: equilibrato, fruttato e con una bassa gradazione alcolica, va servito freddo, sugli 8 °C. *12 euro, calatronivini.com*

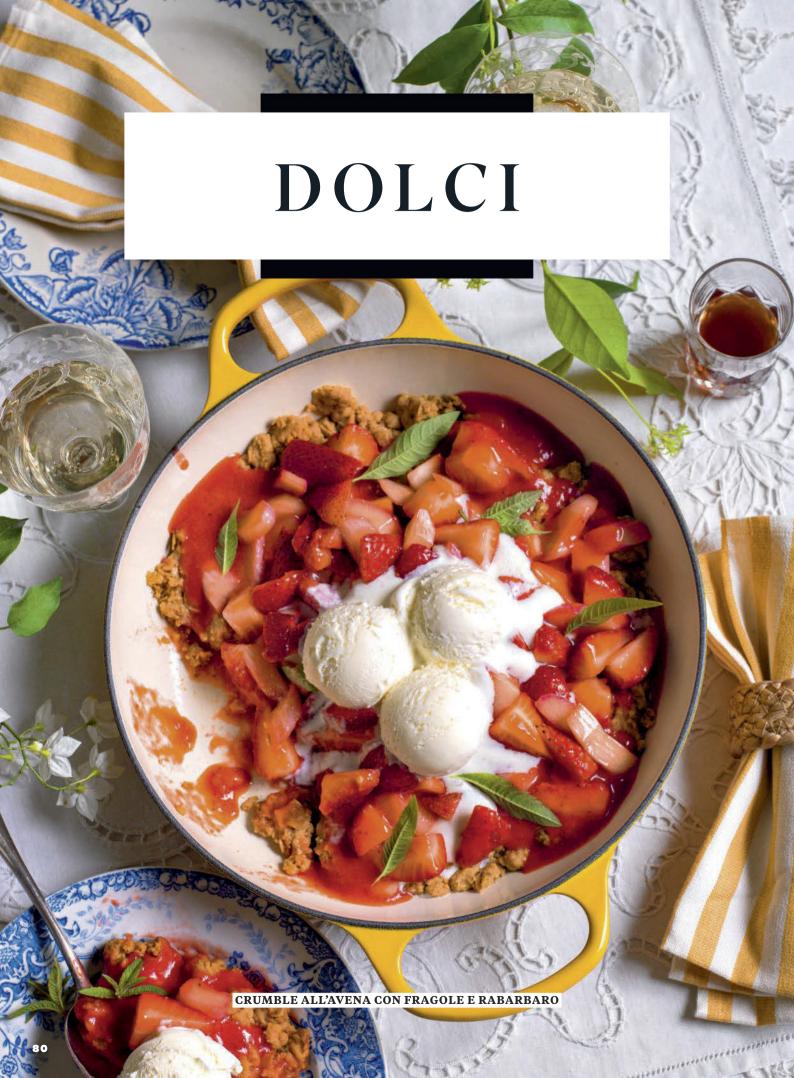
DOLCI

CRUMBLE ALL'AVENA CON FRAGOLE E RABARBARO

Tegame del crumble **Le Creuset**, tovaglioli **Cabana**, tovaglia e piattini **Emporio Mikica**.

SPUMA DI YOGURT, MANGO E FRUTTI ROSSI

Piatto e piattini **Cabana**, tovaglia **Emporio Mikica**.

PAN DI SPAGNA ALLE PESCHE NOCI

CRUMBLE ALL'AVENA CON FRAGOLE E RABARBARO

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 g **rabarbaro**
- 300 g **fragole**
- 140 g **farina bianca**
- 100 g **zucchero di canna**
- 100 g **burro**
- 40 g **fiocchi di avena integrali**
- 1 **limone**
- **zucchero semolato**
- **liquore al rabarbaro o rum**

Lavate e mondate le fragole privandole del picciolo, quindi tagliatele a metà.
Mondate il rabarbaro e tagliatelo a rocchetti di 1 cm circa.
Mescolate in una ciotola le fragole con il rabarbaro, 1 cucchiaio di zucchero semolato, il succo del limone e 2 cucchiai di liquore o di rum.
Preparate il crumble: mescolate la farina, lo zucchero di canna e i fiocchi di avena.
Tagliate il burro a pezzetti e incorporatelo al misto di farina e fiocchi di avena, sfregando velocemente l'impasto con le mani; raccoglietelo a palla e ponetelo in frigo per 2-3 ore (o per tutta la notte).
Stendetelo poi in una teglia foderata di carta da forno formando uno strato grossolano di un paio di cm. Infornatelo a 180 °C in modalità statica per 20 minuti circa.
Scaldate intanto una noce di burro in padella, aggiungete le fragole e il rabarbaro con il loro sughetto; saltateli per 2-3 minuti per insaporirli lasciandoli però interi. Servite il crumble con la frutta e il sughetto, completando a piacere con gelato fiordilatte.

SPUMA DI YOGURT, MANGO E FRUTTI ROSSI

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g **yogurt greco**
- 125 g **more** – 125 g **lamponi**
- 125 g **mirtilli**
- 60 g **panna fresca**
- 1 **mango** – 1 **limone**
- **zucchero a velo**

Montate la panna con ½ cucchiaio di zucchero a velo. Mescolatela con lo yogurt, delicatamente. Mettetela in frigo fino al momento del consumo.
Sbucciate il mango e tagliatelo a cubetti, recuperando tutto il succo. Raccogliete succo e cubetti in una ciotola e condite con uno spruzzo di limone.
Distribuite i cubetti di mango con un po' del loro sughetto nelle coppe, aggiungete poi la spuma di yogurt, usando un cucchiaio o con la tasca da pasticciere; completate con i frutti rossi.

PAN DI SPAGNA ALLE PESCHE NOCI

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER IL PAN DI SPAGNA

- 5 **uova**
- 150 g **zucchero semolato**
- 75 g **farina 00**
- 75 g **amido di mais**
- **sale**

PER LA CREMA PASTICCIERA

- 150 g **tuorli**
- 125 g **zucchero semolato**
- 20 g **amido di mais**
- 1 **baccello di vaniglia**
- ½ **litro di latte**
- ½ **scorza di limone**

PER COMPLETARE

- 5 **pesche noci mature**
- 70 g **zucchero semolato**
- **limone**
- **mandorle**
- **verbena**
- **melissa**

PER IL PAN DI SPAGNA
Montate le uova in una planetaria, unendo lo zucchero a pioggia, poco per volta, e un pizzico di sale. Mescolate la farina con l'amido di mais e incorporatela alle uova montate, setacciando il composto. Continuate a lavorare, finché non otterrete un impasto liscio e omogeneo.
Rivestite con carta da forno uno stampo a cerniera (ø 24 cm) e distribuitevi l'impasto per il pan di Spagna. Infornate a 180 °C per 40 minuti circa. Sfornate, lasciate raffreddare e tagliate il pan di Spagna in due dischi.
PER LA CREMA PASTICCIERA
Scaldate il latte fino al bollore, aromatizzandolo con la scorza di limone grattugiata e i semi e il baccello della vaniglia. Eliminate infine il baccello.
Amalgamate i tuorli con l'amido di mais e lo zucchero. Versate il latte a filo sul composto, mescolando, poi riportate sul fuoco e cuocete, finché la crema non si sarà addensata. Versatela in un recipiente, frullatela con un frullatore a immersione per renderla molto liscia, copritela con una pellicola a contatto e riponetela in frigo fino al completo raffreddamento. Frullate di nuovo prima dell'utilizzo, finché non otterrete una consistenza fluida.
PER COMPLETARE
Tagliate 3 pesche a fettine sottili e le altre 2 a cubetti.
Saltate in padella i cubetti di pesca con 20 g di zucchero e qualche fogliolina di verbena per 3-4 minuti.
Portate a bollore 50 g di zucchero con 50 g di acqua, aromatizzata con qualche fogliolina di verbena, qualche fogliolina di melissa e scorza di limone grattugiata.
Filtrate il liquido ottenuto e distribuitelo sul pan di Spagna irrorando bene i dischi dalla parte del taglio.
Spalmate sopra un disco di pan di Spagna uno strato di crema pasticciera, quindi distribuitevi i cubetti di pesca spadellati; chiudete sovrapponendo l'altro disco di pan di Spagna con il lato della bagna rivolto verso il basso.
Distribuite sulla torta e sui lati il resto della crema pasticciera, aiutandovi con una spatola, poi decorate la superficie con le pesche a fettine e foglioline di verbena e melissa. Distribuite sui bordi della torta qualche cucchiaio di mandorle tritate grossolanamente e servite.

Spuma di yogurt *pag. 83*
Pan di Spagna alle pesche noci *pag. 83*

I dessert freschi con frutta e creme si accompagnano a vini dolci, con una gradazione alcolica contenuta, come l'**Asti Spumante** La Selvatica di La Caudrina: profuma di fiori, di pesche bianche e erbe aromatiche e ha un perlage rinfrescante.
12 euro, caudrina.it

STECCHI AL CHEESECAKE

BUONI DA BRIVIDO

Frutta e sciroppi, panna e uova, e tantissimo freddo. Nelle mani di una pasticciera innamorata delle creme si sono trasformati in stecchi-semifreddo, ghiaccioli, biscotti gelato

RICETTE **RITA BUSALACCHI**
TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**
STYLING **BEATRICE PRADA**

GHIACCIOLI DI FRUTTA

SAVARIN E GRANITA LIMONE E ZENZERO

YO-YO ALLA VANIGLIA E CARAMELLO ALLA FRUTTA

STECCHI AL CHEESECAKE

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 40 minuti
più 6 ore di riposo

INGREDIENTI PER 10 PEZZI

PER LA GLASSA
- **150 g sciroppo di glucosio**
- **150 g zucchero semolato**
- **150 g cioccolato bianco**
- **100 g latte condensato**
- **12 g gelatina in fogli**
- **colorante rosso**

PER IL RIPIENO AL LAMPONE
- **300 g polpa di lampone filtrata**
- **260 g sciroppo di glucosio**
- **18 g zucchero semolato**

PER LA MERINGA
- **210 g zucchero – 80 g albume**

PER IL SEMIFREDDO
- **250 g formaggio fresco spalmabile – 125 g meringa**
- **125 g panna fresca**
- **50 g zucchero a velo**
- **10 g succo di limone – sale**

PER COMPLETARE
- **5 biscotti tipo digestive**
- **petali edibili**

PER LA GLASSA
Reidratate la gelatina con 60 g di acqua.
Scaldate 75 g di acqua, con lo zucchero e lo sciroppo di glucosio, portandoli fino a 104 °C.
Aggiungete il cioccolato bianco, il latte condensato, la gelatina reidratata con la sua acqua e amalgamate bene. Unite poco per volta il colorante, fino alla sfumatura di colore che desiderate. Fate riposare per almeno 6 ore in frigo.
PER IL RIPIENO AL LAMPONE
Mettete gli ingredienti in una casseruola e cuoceteli insieme portandoli fino a 108 °C.
PER LA MERINGA
Montate gli albumi con la frusta, nella planetaria. Scaldate intanto 50 g di acqua con lo zucchero in un pentolino e portateli a 121 °C: versate lo sciroppo negli albumi, mescolate subito velocemente, quindi continuate a montare finché non avrete ottenuto un composto spumoso.
PER IL SEMIFREDDO
Mescolate il formaggio con lo zucchero a velo finché non sarà liscio e cremoso. Montate la panna, lasciandola cremosa, e incorporatela al formaggio, alternandola con la meringa (con la meringa che avanza, preparate delle meringhette). Infine unite limone e sale.
PER COMPLETARE
Versate il semifreddo negli stampi con stecco, senza riempirli. Colate nel centro il ripieno di lampone, aiutandovi con una tasca da pasticciere, e colmate con altro semifreddo. Fate congelare in freezer per almeno 3 ore.
Spezzettate i biscotti sbriciolandoli.
Riscaldate la glassa nel forno a microonde, utilizzatela a una temperatura di 28 °C.
Intingete i semifreddi nella glassa e passateli da un lato nelle →

STECCHI AL PISTACCHIO

briciole di biscotto. Decoratene alcuni con i petali. Riponeteli nel freezer fino al momento di consumarli.
DA SAPERE Se non trovate lo sciroppo di glucosio, potete sostituirlo nel semifreddo con circa 150 g di miele. Nella glassa, invece, non otterreste un buon risultato: potete quindi lasciare i semifreddi non glassati.

GHIACCIOLI DI FRUTTA

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 6 ore di congelamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PEZZI PER GUSTO

LIMONE E LIME
- **75 g succo di lime**
- **75 g succo di limone**
- **50 g zucchero**
- **scorze di limone e lime**

MELONE
- **250 g melone**
- **50 g zucchero semolato**
- **10 g succo di limone**

FRUTTI DI BOSCO
- **150 g mirtilli – 80 g lamponi**
- **70 g zucchero semolato**
- **50 g fragole – 50 g more**
- **10 g succo di limone**

ANGURIA E CIOCCOLATO
- **400 g anguria matura**
- **50 g gocce di cioccolato**

LIMONE E LIME
Scaldate 100 g di acqua con lo zucchero, sciogliendovelo. Spegnete e fate raffreddare. Aggiungete i succhi di limone e lime e un pizzico di scorze.
Colate in piccoli stampini con stecco e fate congelare (per almeno 6 ore).
MELONE
Scaldate 200 g di acqua con lo zucchero: quando sarà sciolto, spegnete e lasciate raffreddare.
Frullate il melone insieme con lo sciroppo freddo e il succo di limone, versatelo negli stampini e fate congelare per almeno 6 ore.
FRUTTI DI BOSCO
Scaldate 100 g di acqua con lo zucchero: quando sarà sciolto, spegnete e fate raffreddare. Frullate i frutti di bosco e setacciate la purea. Aggiungete lo sciroppo e il succo di limone, quindi versate negli stampini e fate congelare per almeno 6 ore.
ANGURIA E CIOCCOLATO
Frullate l'anguria, filtrate il frullato e colatelo negli stampini. Distribuite negli stampi le gocce di cioccolato e fate congelare per almeno 6 ore.
DA SAPERE Noi abbiamo realizzato ghiacciolini molto piccoli, da circa 12 g l'uno. Usando stampi standard (60-70 g) queste quantità bastano per circa 8 ghiaccioli per gusto.

SAVARIN E GRANITA LIMONE E ZENZERO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 6 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 20 PEZZI

PER LA GRANITA
- **400 g succo di limone**
- **250 g zucchero**
- **60 g succo di zenzero**

PER I SAVARIN
- **400 g farina Manitoba**
- **300 g uova**
- **120 g burro**
- **30 g zucchero semolato**
- **12 g lievito di birra**
- **6 g sale**

PER LA BAGNA
- **260 g zucchero semolato**
- **200 g succo di arancia**
- **200 g succo di limone**

PER IL GUAZZETTO
- **260 g zucchero**
- **200 g succo di arancia**
- **100 g succo di ananas**
- **100 g succo di limone**
- **1 ananas – foglie di menta**

PER LA GRANITA
Fate bollire 500 g di acqua con lo zucchero, finché non si sarà sciolto. Spegnete e lasciate raffreddare. Aggiungete il succo di limone e quello di zenzero (lo ottenete con l'estrattore oppure grattugiando e strizzando lo zenzero fresco). Versate il liquido in un vassoietto e fatelo congelare per circa 6 ore.
PER I SAVARIN
Impastate (nella planetaria montate il gancio) la farina con le uova, il lievito sbriciolato e lo zucchero, fino a quando non si sarà formata una palla liscia ed elastica. Incorporate il burro freddo a pezzetti e il sale. Distribuite l'impasto in stampini a ciambella da savarin (ø 6 cm). Lasciate lievitare a 27 °C, o nel forno spento, con la luce accesa, per circa 2 ore, fino al raddoppio del volume.
Infornate gli stampi a 170 °C per 12-13 minuti, finché i savarin non saranno ben dorati.
PER LA BAGNA
Scaldate 500 g di acqua con lo zucchero e mescolate finché non sarà sciolto. Spegnete e unite quindi il succo di arancia e di limone.
Passate i savarin nella bagna ancora calda, scolateli e riponeteli in un contenitore con un po' di bagna sul fondo, in frigorifero.
PER IL GUAZZETTO
Scaldate 500 g di acqua e scioglietevi lo zucchero. Spegnete e aggiungete i tre succhi di frutta. Pulite l'ananas, tagliate la polpa a dadini e metteteli in infusione nello sciroppo alla frutta. Unite qualche foglia di menta e lasciate riposare in frigorifero per 1 ora.
Servite i savarin nel guazzetto e completateli con la granita, grattata con una forchetta dal vassoio congelato.

YO-YO ALLA VANIGLIA E CARAMELLO ALLA FRUTTA

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

Una spirale di caramello all'interno dei semifreddi yo-yo. Dopo, si riempie con altro semifreddo.

Fasi di lavorazione degli stecchi al pistacchio: a sinistra, l'inserimento della confettura di fragola, prima di mettere un secondo strato di crema e livellare. A destra, la copertura dei semifreddi nella glassa al cioccolato e pistacchio.

INGREDIENTI PER 16 PEZZI

PER LA CREMA BIANCA
170 g latte – 80 g albume
45 g zucchero semolato
8 g amido di mais
5 g amido di riso – vaniglia

PER LA MERINGA ITALIANA
210 g zucchero semolato
80 g albume

PER IL CARAMELLO ALLA FRUTTA
160 g zucchero semolato
120 g burro – 100 g polpa di frutto della passione
60 g polpa di mango – sale

PER IL SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA
310 g panna – 200 g crema bianca
160 g meringa italiana – sale

PER I BISCOTTI
250 g farina – 150 g burro
90 g zucchero di canna
40 g uovo – sale

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO
200 g cioccolato al latte
190 g arachidi salate
165 g cioccolato bianco
75 g olio di semi

PER LA CREMA BIANCA
Scaldate il latte con lo zucchero, gli amidi e i semi di 1 baccello di vaniglia e fate addensare. **Sbattete** leggermente gli albumi, uniteli alla crema e mescolate per pochi secondi, quindi spegnete. Lasciate raffreddare la crema coperta con una pellicola.

PER LA MERINGA ITALIANA
Montate gli albumi (nella planetaria usate la frusta). Fate bollire intanto 50 g di acqua con lo zucchero, fino a 121 °C. Versate lo sciroppo sugli albumi, mescolate velocemente, poi continuate a montare fino a ottenere un composto sodo e lucido.

PER IL CARAMELLO ALLA FRUTTA
Fate caramellare lo zucchero in un pentolino. Scaldate le polpe dei frutti e aggiungetele al caramello. Cuocete ancora fino a raggiungere 108 °C, quindi aggiungete il burro freddo e una presa di sale. Emulsionate, ottenendo un caramello cremoso, mettetelo in una tasca da pasticciere e fatelo raffreddare in frigorifero.

PER IL SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA
Montate a crema la panna, mescolate con una frusta la crema bianca finché non sarà liscia. Amalgamate alla crema, alternandole, la panna e la meringa. Alla fine, unite una presa di sale. Colate uno strato di questa crema in 16 stampi di silicone (ø 7,5, h 1,5 cm), unite il caramello a spirale, quindi coprite con altro semifreddo. Livellate con una spatola e raffreddate in freezer per almeno 3 ore.

PER I BISCOTTI
Impastate il burro con lo zucchero, aggiungete l'uovo e infine la farina e una presa di sale. Lavorate fino a ottenere un composto omogeneo; ponetelo in frigorifero per 30 minuti. **Stendete** la frolla a circa 2 mm e ritagliatevi 32 dischi da 7,5 cm di diametro. Metteteli su una placca coperta con carta da forno e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Infornateli poi a 160 °C per circa 15 minuti. Lasciate raffreddare.

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO
Fondete i cioccolati e mescolateli, unitevi l'olio e le arachidi frantumate grossolanamente.

PER GLI YO-YO
Sformate i semifreddi dagli stampi in silicone, disponeteli tra due biscotti. **Portate** la glassa al cioccolato alla temperatura di 40 °C e intingetevi i biscotti per metà. Lasciate rapprendere.

DA SAPERE Se volete una versione senza glutine, scegliete amidi con il marchio gluten free e sostituite la farina del biscotto con farina di riso.

STECCHI AL PISTACCHIO

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 16 PEZZI

PER LA PÂTE À BOMBE
150 g zucchero semolato
100 g tuorli (circa 6)

PER IL SEMIFREDDO AL PISTACCHIO
225 g panna fresca
170 g pâte à bombe
150 g confettura di fragole
100 g pasta di pistacchio – sale

PER LA GLASSA ROCHER
320 g cioccolato bianco
70 g olio di semi
45 g pasta di pistacchio
45 g granella di pistacchio

PER LA PÂTE À BOMBE
Montate i tuorli (nella planetaria con le fruste). Scaldate intanto 40 g di acqua con lo zucchero, portandola fino a 121 °C. **Versate** lo sciroppo sui tuorli, mescolate velocemente, poi continuate a montare finché il composto non sarà ben spumoso e arioso.

PER IL SEMIFREDDO AL PISTACCHIO
Montate a crema la panna. Mescolate la pâte à bombe con la pasta di pistacchio, quindi unite la panna e una presa di sale. **Colate** metà del composto in 16 stampi con gli stecchi, in un primo strato. Versate al centro di ogni stampo la confettura di fragole, con l'aiuto di una tasca da pasticciere, colate il semifreddo rimasto e livellate con una spatola. Mettete nel freezer per almeno 3 ore.

PER LA GLASSA ROCHER
Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria o nel microonde, quindi mescolatelo con l'olio, la pasta di pistacchio e la granella. Conservate a temperatura ambiente. **Togliete** i semifreddi dagli stampi. **Scaldate** la glassa al pistacchio fino a renderla di nuovo liquida, se necessario; raccoglietela in un contenitore alto e stretto e intingetevi i semifreddi, ricoprendoli. Lasciate rapprendere, appoggiandoli su una gratella e conservate in freezer.

RITA BUSALACCHI
Palermitana, quarant'anni, è laureata in chimica farmaceutica. La passione per la pasticceria l'ha portata a frequentare un corso intensivo, poi i viaggi a Parigi e le esperienze con Luca Montersino e Maurizio Santin hanno affinato la sua tecnica. Oggi gestisce con il marito il loro ristorante Radicì, a Iseo (BS), ed è socia dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (Ampi). «La pasticceria è un percorso che ho scelto da grande e, forse per questo, l'ho portato avanti con maggiore velocità e determinazione». Adora il babà e tutti i dolci dove ci sia una crema: come quelle alla base di questi gelati.

LA MIA VITA CON LA PAVLOVA

PAVLOVA CLASSICA

Se state cercando la meringa dei sogni, eccola in quattro gusti creati dal nostro art director. È lui la massima autorità in questo dolce australiano, visto che lo prepara da quando era bambino!

RICETTE E TESTI **BRENDAN ALLTHORPE**
FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

MINI PAVLOVE
AL GIN TONIC

PAVLOVA MARMORIZZATA
AL CIOCCOLATO

ATTREZZATURA

PLANETARIA
Essenziale per ottenere una pavlova perfetta, poiché consente di avere le mani libere per aggiungere lentamente lo zucchero agli albumi mentre li monta.

SPATOLA
In silicone, serve per raschiare i lati della ciotola e ottenere una consistenza uniforme assicurando che lo zucchero venga ben incorporato nella meringa.

TERMOMETRO DA FORNO
Sebbene non sia essenziale, utilizzare un termometro da forno aggiuntivo agganciato alla griglia del forno aiuterà a tenere sotto controllo la temperatura durante la cottura.

TEGLIA
Sarà molto più semplice trasferire la pavlova nel piatto di portata usando una teglia senza bordi. In alternativa, potete voltare sottosopra una teglia con bordi e distribuire poi la meringa sulla superficie inferiore.

PRIMA DI INIZIARE

PULIZIA
La minima traccia di grasso può fare sgonfiare la meringa mentre si monta. Assicuratevi che la ciotola, la frusta e la spatola siano puliti. Per maggior sicurezza, inumidite della carta da cucina con un po' di aceto e strofinatela sugli attrezzi.

UOVA
L'albume si monta più facilmente a neve ferma quando è a temperatura ambiente. Al posto delle uova fresche si può usare anche l'albume confezionato pastorizzato.

FORNO PRERISCALDATO
Un volta montata, la meringa deve essere subito inserita nel forno già alla giusta temperatura.

DOSI E PROPORZIONI
È possibile aumentare o diminuire le dosi della ricetta base. Regolarsi è facile: il peso dello zucchero deve essere sempre doppio rispetto al peso degli albumi. Aumentate o diminuite leggermente il tempo di cottura secondo la dimensione della pavlova.

SOS PAVLOVA

MERINGA SGONFIATA
Se gli albumi si afflosciano anziché gonfiarsi mentre incorporate lo zucchero, aggiungete ½ cucchiaino di aceto in più con la planetaria in funzione. E unite lo zucchero più lentamente.

DORATURA
Se la pavlova mostra segni di scurimento, abbassate subito, di poco, il termostato. Anche se non è consigliabile aprire il forno durante il processo di cottura, una rapida apertura e chiusura dello sportello potrebbe abbassare rapidamente la temperatura e impedire che la pavlova si colori troppo.

PAVLOVA CROLLATA
I forni non sono tutti uguali, e potrebbe succedere che la pavlova affondi un po' durante il raffreddamento: bisogna cuocerla più a lungo, specie se la temperatura del forno non è stabile. In futuro ricordate dunque di aggiungere 10-15 minuti di cottura: la pratica rende perfetti! Con panna e frutta, la pavlova sarà comunque deliziosa.

PAVLOVA CLASSICA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti più 4 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA BASE
- 180 g **albumi (5 circa)**
- 360 g **zucchero**
- **aceto di vino bianco**
- **amido di mais**

PER COMPLETARE
- 250 g **panna fresca**
- **baccello di vaniglia oppure estratto di vaniglia**
- 3 **frutti della passione**

Preriscaldate il forno statico a 150 °C con la griglia collocata sul ripiano centrale.
Disegnate al centro di un foglio di carta da forno un cerchio di circa 20 cm di diametro.

PER LA BASE
Raccogliete nella ciotola della planetaria l'albume e 1 cucchiaino da tè di aceto (se volete una pavlova bianco candido, usate l'aceto di alcol); montate fino a formare un composto a neve ferma.
Continuate a montare gli albumi e intanto incorporate lentamente lo zucchero, 1 cucchiaino alla volta. Unire lo zucchero troppo velocemente potrebbe far uscire l'aria dalla meringa. Il segreto per una spuma perfetta è un'azione lenta e costante.
Fermate la planetaria dopo aver aggiunto circa ⅓ dello zucchero, e raschiate i lati della ciotola con la spatola.
Procedete così per altre due volte fino ad aggiungere tutto lo zucchero.
Saggiate infine la consistenza strofinando un po' di meringa tra due dita: se sentite qualche granello di zucchero, continuate a mescolare e poi riprovate: se dovessero rimanere dei cristalli, la pavlova potrebbe rilasciare zucchero durante la cottura.
Spolverate 1 cucchiaio di amido di mais sulla meringa e montate ancora per qualche secondo.
Ponete una piccola quantità di meringa al centro della teglia e «incollatevi» sopra il foglio di carta da forno, con la parte disegnata rivolta verso il basso.
Versate con cautela la meringa sulla teglia, al centro del cerchio della carta da forno.
Lavoratela con una piccola spatola o un coltello, lisciandola delicatamente e spingendo il composto fino ai bordi del cerchio.
Infornate la meringa e abbassate immediatamente la temperatura a 115 °C. Cuocetela per 1 ora e 20 minuti. Non aprite lo sportello del forno durante la cottura. Trascorso questo tempo, spegnete il forno →

e lasciatevi riposare la pavlova, con lo sportello chiuso.
Non apritelo finché la pavlova non si sarà completamente raffreddata (ci vorranno circa 4 ore).

PER COMPLETARE

Montate la panna ben soda con i semi della vaniglia.
Ricavate la polpa dai frutti della passione.
Trasferite la pavlova, ormai fredda, su un piatto: tirate un po' la carta da forno per ripiegarne un lembo sotto il vassoio e adagio fate scorrere la pavlova sul piatto.
Distribuite la panna montata sulla pavlova e completate con i frutti della passione appena prima di servire.

PAVLOVA A STRATI

MINI PAVLOVE AL GIN TONIC

Impegno Medio
Tempo 2 ore
più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PEZZI

PER LA BASE
stessi ingredienti della Pavlova classica

PER LA GELATINA DI LIMONE
50 g zucchero
2 limoni
2 fogli di gelatina alimentare

PER IL LEMON CURD
125 g succo di limone
115 g zucchero
100 g burro – 5 tuorli

PER LO «SCIROPPO TONICO»
250 g acqua tonica
zucchero

PER LA CREMA AL GIN
250 g panna fresca
250 g mascarpone
30 g gin

Preriscaldate il forno statico a 150 °C con la griglia posizionata sul ripiano centrale.
Disegnate su un foglio di carta da forno 6 cerchi di 8 cm di diametro, lasciandoli un po' distanziati.

PER LA BASE

Seguite le istruzioni per la base della Pavlova classica fino alla fase di disporre il composto sulla teglia.
Disponete delicatamente la meringa sulla carta da forno al centro di ogni cerchio. Lisciatela con una piccola spatola o un coltello e spingetela fino ai bordi dei cerchi.
Infornate le meringhe e abbassate subito la temperatura a 115 °C.
Non aprite il forno durante la cottura.
Dopo 1 ora, spegnete e lasciate raffreddare la pavlova nel forno con lo sportello chiuso e non apritelo finché non sarà del tutto fredda.

PER LA GELATINA DI LIMONE

Ammorbidite i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda.
Raccogliete in un pentolino lo zucchero, 50 g di acqua e il succo di limone. Sciogliete lo zucchero a fuoco medio, quindi unitevi la gelatina, delicatamente strizzata, e fate sciogliere anch'essa.
Versate il composto in uno stampo da plum cake. Lasciate raffreddare, quindi coprite e conservate in frigo fino al momento di servire.

PER IL LEMON CURD

Unite il succo di limone e il burro in una casseruola e fate sciogliere a fuoco basso. Aggiungete lo zucchero e i tuorli, sbattete il composto e cuocete mescolando di continuo per circa 5 minuti, finché la crema non si addensa.
Riponetela in un barattolo, fatela raffreddare e conservatela in frigorifero fino al momento di servire.

PER LO «SCIROPPO TONICO»

Portate a ebollizione l'acqua tonica con 1 cucchiaio di zucchero e, sul fuoco medio, lasciate ridurre della metà. Infine fate raffreddare. →

PER LA CREMA AL GIN
Raccogliete nella planetaria la panna, il mascarpone, il gin e montate fino a ottenere un composto sodo.
PER COMPLETARE
Distribuite la crema su ciascuna delle 6 mini pavlove. Aggiungete 1 cucchiaio di lemon curd e completate con un paio di cubetti di gelatina di limone e lo «sciroppo tonico». Guarnite a piacere con un rametto di rosmarino.

PAVLOVA MARMORIZZATA AL CIOCCOLATO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti più 4 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
PER LA BASE
stessi ingredienti della Pavlova classica
50 g cacao amaro in polvere
PER COMPLETARE
250 g panna fresca
250 g yogurt greco
confettura di mirtilli o di ciliegie
mirtilli o ciliegie
melissa o menta

Preriscaldate il forno statico a 150 °C con una griglia collocata sul ripiano centrale.
Disegnate al centro di un foglio di carta da forno un cerchio di circa 20 cm di diametro.
PER LA BASE
Seguite le istruzioni per la base della Pavlova classica, fino alla fase di disporre il composto sulla teglia.
Mescolate il cacao in polvere con due abbondanti cucchiaiate di meringa fino a ottenere un colore uniforme.
Incorporate la meringa al cacao al resto della meringa e mescolate poco per ottenere un effetto variegato.
Ponete una piccola quantità di meringa al centro della teglia e «incollatevi» sopra la carta da forno, con il lato disegnato verso il basso.
Versate con cautela la meringa al centro del cerchio e, con una piccola spatola o un coltello, lisciatela delicatamente a partire dal centro e spingetela fino ai bordi del cerchio.
Infornate la meringa e abbassate immediatamente a 115 °C. Cuocete per 1 ora e 20 minuti senza mai aprire il forno.
Spegnete una volta trascorso il tempo di cottura e lasciate raffreddare la pavlova nel forno con lo sportello chiuso. Non apritelo finché non sarà completamente fredda.
PER COMPLETARE
Montate nella planetaria la panna e lo yogurt a neve ben ferma.
Ammorbidite 3 cucchiai di confettura stemperandola con un po' di acqua.
Completate la pavlova con la panna montata.
Aggiungete la confettura e, con l'aiuto di un cucchiaio, incorporatela delicatamente alla crema.
Distribuite sopra la frutta e guarnite con foglie di melissa o di menta.

PAVLOVA A STRATI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
PER LA BASE
stessi ingredienti della Pavlova classica
PER COMPLETARE
500 g lamponi
250 g panna fresca
250 g mascarpone
1 limone

Preriscaldate il forno statico a 150 °C con una o due griglie collocate a metà altezza.
Preparate la carta da forno disegnando due cerchi di circa 20 cm di diametro, lasciando spazio tra l'uno e l'altro per consentire alla pavlova di espandersi. Se il vassoio è troppo piccolo, preparate 2 teglie e disponetele su 2 griglie del forno, sempre a metà altezza, una sopra l'altra.
PER LA BASE
Seguite le istruzioni per la base della Pavlova classica, fino alla fase di disporre il composto sulla teglia.
Usate una piccola quantità di impasto per pavlova per «incollare» al centro della teglia la carta da forno, con il lato disegnato rivolto verso il basso.
Versate la meringa sulla teglia, distribuendola ora in un cerchio ora in un altro, finché entrambe le meringhe non avranno dimensioni più o meno uniformi. Utilizzando una piccola spatola o un coltello, lisciatele delicatamente a partire dal centro e spingetele fino ai bordi di ogni cerchio.
Infornate le meringhe e abbassate immediatamente a 115 °C. Cuocete per 1 ora senza mai aprire lo sportello del forno.
Spegnete trascorso il tempo di cottura, e lasciate raffreddare le meringhe a temperatura ambiente nel forno chiuso. Non apritelo finché le meringhe non si saranno completamente raffreddate.
PER COMPLETARE
Raccogliete la panna e il mascarpone nella planetaria e montate a neve ben ferma.
Disponete una meringa sul piatto di portata e distribuitevi sopra metà della crema e più della metà dei lamponi o altri piccoli frutti a piacere.
Collocatevi delicatamente sopra la seconda meringa.
Completate con il resto della crema e dei lamponi.
Profumate infine con la scorza di 1 limone grattugiata.

La pavlova è stata una delle prime cose che il nostro art director australiano ha creato da bambino: faceva parte di un kit chiamato «Pavlova Magic», fondamentalmente albume in polvere contenuto in un recipiente a forma di uovo che fungeva da misurino. Adesso viene spesso chiamato a preparare questo dolce bianco e leggero per le feste di famiglia o magari per passare un pomeriggio da pasticciere nella nostra cucina di redazione...

TUTTO FREDDO

TRIS
DI GAZPACHO

Facili, da fare anche il giorno prima, e da gustare a temperatura ambiente. Sette piatti che vi stupiranno con l'allegria dei colori, i sapori freschissimi, e un divertente «camouflage»

RICETTE **GIOVANNI RUGGIERI**, TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

SPAGHETTI FREDDI
CON RICOTTA
E COLATURA DI ALICI

COME UN VITELLO TONNATO

TABOULÈ

CREMA DI AVOCADO CON ARANCIA, CEDRO E CIPOLLE ROSSE

GIOVANNI RUGGIERI

Ha lavorato da Enrico Crippa e con Alfredo Chiocchetti allo Scrigno del Duomo a Trento. Oggi è lo chef di L'Orto in Cucina, un ristorante all'interno di una cooperativa sociale di Novara che impiega ragazzi con difficoltà cognitive. Coltiva un orto di 7000 metri quadrati con cinque serre, per una cucina prevalentemente vegetale, fiorita, piena di allegria, perché «la gioia spetta a tutti nella cucina come nella vita». Lo dimostra in questo servizio dove il divertente gioco dei colori corrisponde alla vivacità dei sapori.

POLPETTINE DI POLLO
IN CARPIONE E GIARDINIERA

TRIS DI GAZPACHO

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL GAZPACHO VERDE
250 g cetriolo
40 g olio extravergine di oliva
20 g cipollotto – sale – pepe

PER IL GAZPACHO ROSSO
250 g pomodorini ciliegia rossi
50 g peperone rosso
40 g olio extravergine di oliva
20 g cipolla rossa – sale – pepe

PER IL GAZPACHO GIALLO
250 g pomodorini gialli
50 g peperone giallo
40 g olio extravergine di oliva
20 g cipolla bianca – sale – pepe

PER COMPLETARE
160 g formaggio caprino cremoso
melissa – finocchietto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER IL GAZPACHO VERDE
Tagliate a tocchi il cetriolo, senza sbucciarlo; frullatelo con il cipollotto a fettine, l'olio, sale e pepe.
PER IL GAZPACHO ROSSO
Frullate i pomodorini con cipolla, peperone, sale e pepe. Aggiungete l'olio alla fine e mescolate a mano: in questo modo conserverete il colore rosso, frullando invece con l'olio il colore vira verso l'arancione.
PER IL GAZPACHO GIALLO
Frullate tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere una salsa cremosa.
PER COMPLETARE
Amalgamate il caprino con olio, sale, pepe.
Distribuite i tre gazpacho nei piatti contemporaneamente (è un lavoro di squadra: chiedete aiuto a due «collaboratori») e accomodate nel centro una quenelle di caprino. Completate con olio, pepe e foglioline di melissa e di finocchietto.

FINTI POMODORI DI PAPPA AL POMODORO

Impegno Per esperti
Tempo 3 ore più 7 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PAPPA AL POMODORO
400 g pane raffermo
2 foglie di alloro tritate
1 cipollotto – pepe
500 g passata di pomodoro
bicarbonato di sodio
zucchero – sale
olio extravergine di oliva

PER LA GELATINA E PER COMPLETARE
100 g concentrato di pomodoro
5-6 pomodorini rossi e gialli
gelatina vegetale in polvere
zucchero
piccioli di pomodorino

La lucidatura dei finti pomodori con la gelatina. Se tenete la piccola casseruola leggermente inclinata avrete più profondità di liquido così da poter immergere con facilità le sfere.

PER LA PAPPA AL POMODORO
Affettate il cipollotto e soffriggetelo in un velo di olio; unite quindi la passata con le foglie di alloro tritate, la punta di 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio, 1 cucchiaino di zucchero, sale, pepe e il pane sminuzzato. Cuocete sul fuoco al minimo per 2 ore mescolando di tanto in tanto. La consistenza alla fine dovrà essere morbida tipo vellutata di legumi ma abbastanza asciutta.
Lasciate raffreddare del tutto, poi mettete in frigo per almeno 3 ore.
Formate infine delle palline di pappa al pomodoro della dimensione di un pomodoro piccolo. Accomodatele in una placchetta foderata di carta da forno, inserite uno stecchino in ciascuna delle palline e mettetele in freezer per 3 ore.
PER LA GELATINA E PER COMPLETARE
Preparate la gelatina appena prima di usarla, altrimenti si solidificherà e sarà impossibile procedere.
Raccogliete in una piccola casseruola (in questo modo il composto raggiungerà una certa altezza) il concentrato di pomodoro, con 300 g di acqua e la gelatina in polvere, mescolate bene a freddo, poi salate e unite 30 g di zucchero, mescolate ancora con la frusta e poi portate a ebollizione. Dopo meno di 1 minuto di bollore togliete dal fuoco e immergetevi le sfere congelate di pappa al pomodoro, una per volta, e ponetele di nuovo sulla placchetta; ripetete l'operazione per 3 volte, in modo che lo strato sia uniforme (foto qui a fianco).
Lasciate rapprendere lo strato di gelatina e scongelare le palline.
Trasferite le palline sul piatto di portata, eliminate gli stecchini e inserite i piccioli di pomodorino. Completate con pomodorini veri.

SPAGHETTI FREDDI CON RICOTTA E COLATURA DI ALICI

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
più 30 minuti di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g ricotta – 320 g spaghetti
320 g fagioli mangiatutto (piattoni)
dragoncello – basilico
olio extravergine – limone
colatura di alici – sale – pepe

Lessate gli spaghetti al dente in abbondante acqua bollente salata.
Scolateli e raffreddateli allargandoli su un vassoio leggermente unto di olio. Conservate l'acqua di cottura.
Tagliate i fagioli mangiatutto a tocchetti piccoli (sarà più facile mangiarli) e lessateli brevemente nell'acqua di cottura della pasta.
Condite gli spaghetti con il succo di ½ limone, la scorza di limone grattugiata, olio, sale, pepe, i fagioli mangiatutto e 15 g di colatura di alici (assaggiate e verificate se aumentare la quantità secondo il vostro gusto).
Amalgamate la ricotta con olio, sale, pepe, un trito fine di dragoncello, un po' di acqua di cottura della pasta e molta scorza di limone grattugiata.
Distribuite gli spaghetti nei piatti; completate con ciuffi di ricotta, basilico, un filo di olio, scorza di limone grattugiata e, a piacere, ancora qualche goccia di colatura di alici.

COME UN VITELLO TONNATO

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 3 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
900 g sottofesa di vitello o girello
350 g polpa di tonno fresco adatta all'uso crudo
100 g fiori di capperi sotto aceto
16 frutti di cappero
limone – sale – pepe
olio extravergine →

Rifilate la sottofesa di vitello e legatela con lo spago a mo' di arrosto. Ponetela in una placca, salate, pepate e ungete di olio, massaggiando bene. Rosolatela in una padella su tutti i lati, poi infornate a 190 °C per 20 minuti circa. Sfornate infine l'arrosto, fatelo raffreddare, poi mettetelo in frigo per almeno 3 ore. **Ripulite** la polpa di tonno e riducetela in dadini di 5 mm. Conditeli con la scorza di ½ limone, sale, pepe e olio. Sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate riposare in frigo mentre la carne si raffredda. **Sgocciolate** i fiori di cappero, strizzateli delicatamente e distribuiteli in un piatto che possa andare nel microonde: disidratateli impostando la potenza al massimo e dando 45 secondi di tempo. Ripetete così fino a che non saranno disidratati. **Sbriciolateli** grossolanamente con le mani. **Tagliate** l'arrosto in fettine sottili, distribuitele nei piatti, aggiungete la dadolata di tonno, completate con i frutti del cappero, olio, pepe e i fiori di cappero sbriciolati.

TABOULÈ

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g pomodori
320 g bulgur precotto
70 g cipolla rossa
1 cetriolo – prezzemolo
foglie di lattuga romana
menta (meglio se piperita)
tahina (crema di sesamo)
limone
cumino in polvere
olio extravergine di oliva
aglio
sale – pepe

Raccogliete il bulgur in una ciotola, copritelo con acqua bollente salata e lasciate che si gonfi idratandosi. **Lavate** il cetriolo e tagliatelo a cubetti piccoli con la buccia. Fate lo stesso con i pomodori. Tritate la cipolla. Tritate molto finemente il mazzetto di prezzemolo e quello di menta. **Mescolate** tutto in una grande ciotola con il bulgur; condite con olio, sale e abbondante succo di limone. **Fate** riposare in frigorifero per qualche ora in modo che i sapori si mescolino bene e che il pomodoro rilasci un po' di liquido. Potete prepararlo la mattina per la sera o viceversa. **Frullate** con il frullatore a immersione 20 g di prezzemolo con 200 g di tahina, 60 g di succo di limone, sale, pepe, un pizzico di cumino in polvere, una fettina di aglio e 150 g di acqua. **Servite** il taboulè con qualche goccia di salsa. Accompagnate con le foglie di lattuga: serviranno da cucchiaio.

CREMA DI AVOCADO CON ARANCIA, CEDRO E CIPOLLE ROSSE

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 avocado maturi
2 limoni
1 cipolla rossa
1 arancia
1 piccolo cedro
zucchero
olio extravergine di oliva
aceto di vino bianco
sale – pepe

Affettate la cipolla e rosolatela in una casseruola con poco olio, poi unite un paio di cucchiai di zucchero, sfumate con 1 cucchiaio di aceto di vino bianco, proseguite fino a che l'aceto non sarà evaporato; salate, spegnete e fate raffreddare. **Frullate** la polpa degli avocado con sale, pepe, il succo di ½ limone, 50 g olio ottenendo una crema vellutata. **Pelate** a vivo gli spicchi dell'arancia e gli spicchi di ½ cedro. **Distribuite** la crema di avocado nei piatti, completate con le cipolle, gli spicchi di arancia e di cedro pelati a vivo e pepe. Accompagnate a piacere con crostini di pane tostato.

POLPETTINE DI POLLO IN CARPIONE E GIARDINIERA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 6 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LE POLPETTE

1 kg polpa di petto di pollo
2 uova
rosmarino
pangrattato
olio di arachidi
sale – pepe

PER IL CARPIONE

500 g vino bianco
500 g aceto di vino bianco
90 g zucchero
30 g sale
2 grani di pepe nero
1 spicchio di aglio – alloro

PER LA GIARDINIERA

200 g piattoni mondati
200 g zucchine mondate
200 g finocchio mondato
200 g cipolle borettane mondate
200 g piselli mondati
150 g peperone rosso mondato
150 g peperone giallo mondato

PER LE POLPETTE

Tagliate la polpa di pollo in tocchetti e frullatela, da cruda, con sale, pepe, 2 uova, 80-100 g di pangrattato e qualche ago di rosmarino (in alternativa anche maggiorana, finocchietto). **Distribuite** abbondante pangrattato su una placca, preparate una ciotolina con dell'acqua per inumidirvi le mani e formate le polpettine da 20 g l'una. **Distribuite** le polpettine sulla placca con il pangrattato e impanatele. **Friggetele** in abbondante olio di arachidi a 150-160 °C per 4-5 minuti: dovranno essere cotte fino al cuore. Verificate, aprendone una a metà, e, se serve, prolungate la cottura. **Scolatele** via via su carta da cucina.

PER IL CARPIONE

Raccogliete tutti gli ingredienti in una casseruola con 500 g di acqua e al bollore togliete dal fuoco e filtrate. Riportate sul fuoco così che il liquido sia fremente mentre preparate le verdure.

PER LA GIARDINIERA

Tagliate le verdure a losanghe spesse almeno 2-3 cm così che abbiano un po' di corpo. Lessatele nel liquido per il carpione: peperone, sedano, finocchio e cipolline possono cuocere insieme per 5 minuti dalla ripresa del bollore. Sgocciolatele e cuocete le verdure verdi: fagioli mangiatutto per 3 minuti, e zucchine e piselli per 1-2 minuti al massimo. **Sgocciolate** le verdure, fate intiepidire il liquido e poi immergetevi le polpette. Lasciatele insaporire per almeno 6 ore prima di mangiarle (potete anche farle il giorno prima). **Distribuite** la giardiniera in un grande vassoio, accomodatevi sopra le polpette e unite parte del liquido.

QUANTO DURA? Polpette e verdure, se immerse nel carpione in un recipiente a chiusura ermetica, si conservano in frigo per diversi giorni.

PER MASOTTINA

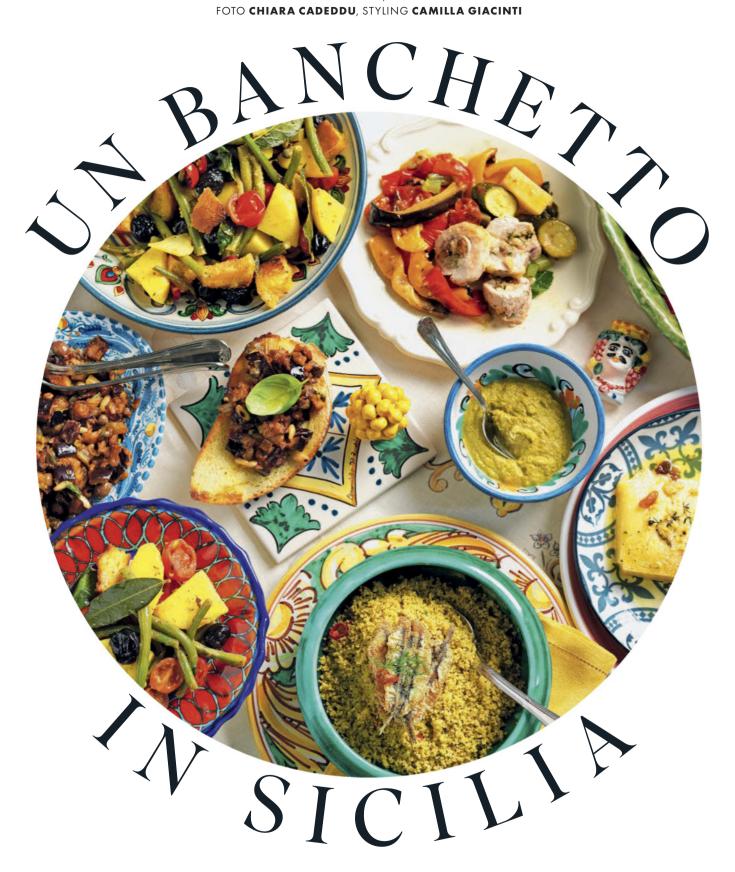
NEL CUORE DI NEW YORK

È stato un evento all'insegna del gusto italiano quello celebrato a New York presso il ristorante Felice 83: il celebre indirizzo, che propone ai palati americani i piatti tipici del nostro paese, preparati con materie prime stagionali e di alta qualità, è diventato, infatti, il primo R.D.O. Ambassador all'estero, unendosi così ai ristoratori che, insieme a Masottina, credono nel "valore del tempo". "Da 14 anni conserviamo ogni millesimo degli R.D.O: sono vecchie annate che rispondono ai pregiudizi sulla longevità del Prosecco, dimostrando che, quando c'è la qualità, può evolvere nel tempo acquisendo interessanti profili gastronomici" racconta Federico Dal Bianco, vicepresidente di Masottina, storica cantina di Conegliano. Punte di diamante della produzione sono proprio R.D.O. Ponente Brut e R.D.O. Levante Extra Dry, espressione di singoli vigneti sulle Rive di Ogliano, nella zona del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG che, grazie alla struttura data dal particolare terroir, regala vini longevi e particolarmente indicati per gli abbinamenti a tavola. Per celebrarli al meglio, Felice 83 ha messo a punto un menù dedicato, con un piatto che ha visto R.D.O. Levante protagonista anche nella ricetta, le linguine vongole e scampi con riduzione di R.D.O. Levante: "La salinità del piatto si è ben sposata con la persistenza del vino, in un connubio che ha messo in luce l'arte tutta italiana della felicità a tavola", conclude Federico.

In alto a sinistra, uno scorcio di Felice 83, ristorante italiano nell'Upper East Side. A destra, Federico Dal Bianco, vicepresidente di Masottina, con Christian Ferrulli, Felice Corporate Wine Director. Sopra, le linguine vongole e scampi con R.D.O. Levante.

FOTO RICCARADO PIAZZA

RICETTE **FILIPPO LA MANTIA**, TESTI **ANGELA ODONE**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **CAMILLA GIACINTI**

UN BANCHETTO IN SICILIA

Sole attraverso le tende, frinire di cicale, profumi di finocchietto e limone, nelle verdure, col pesce, nel cuscus: lo chef palermitano Filippo La Mantia mette in scena la cucina luminosa della sua isola

Piatto di portata, piastrella, oliera, piattino a foglia di fico d'India, runner **Zagara Milano**, posate **Sambonet**.

CAPONATA DI MELANZANE

CACIOCAVALLO ALL'ARGENTIERE

ANELLETTI LIMONE, ACCIUGHE E POMODORO

INSALATA PANTESCA

SPAGHETTINI FRITTI
CON RICOTTA E FRUTTA CANDITA

Piatti a foglia di fico d'India, tovaglia, calamite decorative usate come portatovagliolo degli involtini; runner, sottopiatto, piastrella, sculture decorative del caciocavallo; piastrella degli anelletti; tovaglia, ciotola di portata, piattini e ciotole decorate, segnaposto giallo dell'insalata; piatto verde, ciotola decorata e tovaglia degli spaghettini **Zagara Milano**; calici **Excélsa**; posate **Sambonet**.

INVOLTINI DI PESCE SPADA E «CANAZZO»

Tovaglia, piatti, ciotole, oggetti decorativi **Zagara Milano**, posate **Sambonet**.

CUSCUS CON PESTO DI FINOCCHIETTO E POMODORI VERDI

CAPONATA DI MELANZANE

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- **500 g passata di pomodoro**
- **150 g olive verdi siciliane snocciolate**
- **100 g capperi dissalati**
- **50 g pinoli**
- **6 melanzane**
- **3 gambi di sedano**
- **doppio concentrato di pomodoro**
- **aceto di vino bianco**
- **basilico**
- **zucchero**
- **olio di semi di girasole**
- **pepe – sale**

Cuocete la passata di pomodoro in una casseruola senza grassi con 10 foglie di basilico e 1 cucchiaino di doppio concentrato di pomodoro, sulla fiamma bassissima per 20-30 minuti. Spegnete e lasciate intiepidire.
Lavate le melanzane, privatele del picciolo e tagliatele in dadini di circa 1 cm di lato conservando la buccia.
Friggete i dadini in abbondante olio di girasole bollente, scolateli a mano a mano su carta da cucina e lasciateli sgocciolare finché non saranno asciutti.
Mondate i gambi di sedano e tagliateli in piccoli tocchetti.
Scottateli in acqua bollente non salata per 1 minuto dalla ripresa del bollore.
Scolateli e raffreddateli in acqua e ghiaccio: in questo modo i tocchetti di sedano rimarranno ben croccanti.
Mescolate delicatamente le melanzane fritte con il sedano sgocciolato, le olive, la salsa di pomodoro, un bel trito di foglie di basilico, i pinoli, i capperi, una tazzina da caffè di aceto, una macinata di pepe, sale e 80 g di zucchero. Lasciate riposare per un'oretta almeno prima di servire.

Filippo La Mantia

Palermitano di nascita, romano di adozione. Cuoco autodidatta, crede nelle tradizioni e nella centralità culturale del cibo. Nel 1998 apre il Cous Cous Bar a San Vito Lo Capo, da cui nasce il noto festival internazionale, arrivato alla XXVII edizione. Anticonformista, generoso, mette la solidarietà al primo posto: numerose le collaborazioni con Emergency, La Lega del Filo d'Oro, le carceri italiane e Prison Fellowship. La sua cucina è immediata, emozionante, sempre da condividere. Proprio come questo buffet, che racconta l'anima della sua Sicilia.

CACIOCAVALLO ALL'ARGENTIERE

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **400 g caciocavallo ragusano stagionato**
- **menta – timo**
- **cannella in polvere**
- **origano secco**
- **uvetta (preferibile nera di Corinto)**
- **aceto bianco – zucchero**
- **granella di pistacchio**
- **olio extravergine di oliva**

Ammollate l'uvetta per una decina di minuti.
Affettate il caciocavallo in fette spesse almeno un paio di centimetri.
Accomodatele in una padella antiaderente con un filo di olio.
Fatele rosolare leggermente e appena iniziano a sciogliersi un poco aggiungete 1 cucchiaio di aceto e uno scarso di zucchero. Proseguite per 1 minuto, poi unite l'uvetta, un pizzico di origano, una spolverata di cannella in polvere.
Accomodate nei piatti e completate con foglioline di menta e di timo e un po' di granella di pistacchio.
Servite subito, ben caldo.

ANELLETTI LIMONE, ACCIUGHE E POMODORO

Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **500 g anelletti palermitani**
- **300 g pomodorini ciliegia**
- **10 olive verdi siciliane snocciolate**
- **4-5 filetti di acciuga sott'olio**
- **3 lime**
- **pecorino siciliano**
- **basilico**
- **origano secco**
- **menta – peperoncino fresco**
- **olio extravergine di oliva**
- **finocchietto – sale**

Stemperate i filetti di acciuga in 2-3 cucchiai di olio.
Unite il succo di 2 lime continuando a mescolare con la forchetta finché non si sarà creata un'emulsione. Aggiungete un trito fine di menta e basilico, un pizzico di origano secco e un pezzetto di peperoncino tritato.
Dividete a metà i pomodorini e conditeli con un trito di basilico, menta, olive e un pizzico di sale.
Lessate gli anelletti in abbondante acqua bollente salata.
Scolateli e conditeli con l'emulsione, un trito fine di finocchietto e 6 spicchi di lime pelati a vivo.
Distribuite nelle ciotole e completate con i pomodorini, abbondante pecorino e scorza di lime grattugiati.

INSALATA PANTESCA

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **500 g pomodorini datterini**
- **500 g fagiolini**
- **200 g olive nere arrostite**
- **100 g pane raffermo a cubetti**
- **50 g capperi dissalati**
- **3 patate grandi**
- **2 limoni**
- **zafferano in polvere**

→

menta – basilico
origano – alloro
aceto di vino rosso
olio extravergine di oliva
sale

Pelate le patate e lessatele a spicchi in acqua profumata con 1 bustina di zafferano in polvere e 3 foglie di alloro finché non saranno cotte al dente.
Mondate i fagiolini e sbollentateli per 4-5 minuti, lasciandoli un po' croccanti.
Infornate il pane con i pomodorini divisi a metà e conditi con olio, sale, origano a 180 °C per 10-12 minuti.
Raccogliete in una grande ciotola le patate con i fagiolini, le olive nere, i capperi, il pane e i pomodorini; condite con olio, sale, origano foglie di basilico, menta, succo di limone, e aceto.
MEGLIO IN ANTICIPO
Questa insalata sarà ancora più gustosa dopo un giorno di riposo.

SPAGHETTINI FRITTI CON RICOTTA E FRUTTA CANDITA

Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g **ricotta di pecora**
200 g **spaghettini**
100 g **zucchero a velo**
100 g **miele di agrumi**
zucchero semolato
cannella in polvere
frutta candita mista: arancia, mandarino, ciliegie
olio di semi di girasole

Lessate gli spaghettini in acqua zuccherata, scolateli al dente; prelevatene un sesto, formate un nido e friggetelo in abbondante olio di girasole bollente fino a doratura.
Ripetete l'operazione preparando altri 4-6 nidi.
Setacciate la ricotta e mescolatela con lo zucchero a velo e un pizzico di cannella fino a ottenere una crema spumosa.
Distribuite uno strato di crema di ricotta nei piatti, adagiatevi sopra i nidi fritti, decorate con ciuffetti di crema e pezzetti di frutta candita (ciliegie intorno e arancia e mandarino sopra). Alla fine completate con un filo di miele.

INVOLTINI DI PESCE SPADA E «CANAZZO»

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g **pomodorini ciliegia**
200 g **peperoncini dolci colorati (friarelli)**
100 g **pecorino siciliano**
50 g **pinoli**
50 g **uvetta nera di Corinto (o sultanina)**
12 **fette di pesce spada tagliate sottilissime**
3 **patate**
2 **zucchine**
1 **melanzana**
1 **peperone giallo**
1 **peperone rosso**
1 **limone**
1 **lime**
peperoncino fresco
menta – basilico – alloro
mollica di pane raffermo
filetti di acciuga sott'olio
origano
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale

Pelate le patate.
Mondate i peperoni, le zucchine e la melanzana, tagliate tutto, patate comprese, in tocchi grossolani.
Raccoglieteli in una ciotola, unite i pomodorini tagliati a metà, i friarelli tagliati a rondelle, condite con olio, origano, sale, peperoncino fresco, il succo di 1 lime e mescolate bene.
Distribuite tutto in una pirofila foderata di carta da forno e cuocete in forno a 180 °C per 40-45 minuti. Sfornate il «canazzo» e lasciatelo intiepidire.
Mescolate 200 g di mollica di pane raffermo con 4 foglie di menta tritata, 4 foglie di basilico spezzettate, 4 filetti di acciuga tritati, 1 tazzina da caffè di olio, succo di limone, il pecorino grattugiato, l'uvetta e i pinoli.
Eliminate la pelle dalle fette dello spada, farcite con il mix di mollica e avvolgete chiudendo a involtino
Infilzatene 3 su ogni stecco, mettendo una foglia di alloro prima e dopo ogni involtino. Accomodate gli spiedini in una pirofila foderata di carta da forno, spolverizzate con pangrattato, ungete con poco olio e cuocete in forno a 160 °C per 15-18 minuti.
Distribuite il «canazzo» nel piatto e accomodatevi sopra gli spiedini.
Completate a piacere con erbe aromatiche fresche e tocchetti di sedano.
DA SAPERE Con «canazzo» si intende un gran baccano di cani che abbaiano tutti insieme, un misto di suoni non troppo distinguibili. In cucina diventa un misto fatto con quello che si trova nel frigo e che si ha a portata di mano, assortito in modo spontaneo e casuale.

CUSCUS CON PESTO DI FINOCCHIETTO E POMODORI VERDI

Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g **cuscus precotto**
100 g **mandorle pelate**
50 g **capperi dissalati**
20 g **zenzero fresco pelato**
8 **sarde o alici pulite**
3-4 **pomodorini ciliegia**
2 **mazzi di finocchietto fresco**
2 **pomodori verdi**
1 **lime**
basilico
menta
filetti di acciuga sott'olio
peperoncino fresco
farina di mais
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale

Condite il cuscus con un paio di cucchiai di olio, mescolate bene, poi coprite con acqua bollente e lasciate che la assorba del tutto. Infine sgranatelo mescolando con i rebbi della forchetta.
Preparate il pesto: frullate 1 mazzo di finocchietto tritato grossolanamente con i capperi, i pomodori verdi, la polpa di 1 lime, lo zenzero, le mandorle, 10 foglie di basilico, 5 di menta, i pomodorini rossi, 5 cucchiai di olio extravergine e 4-5 filetti di acciuga sott'olio. Frullate fino a ottenere una crema liscia, aggiustate di sale alla fine.
Tritate finemente un bel ciuffo di finocchietto e unitelo al cuscus, poi aggiungete la metà del pesto, poco peperoncino fresco tritato, qualche fogliolina di menta, olio extravergine e aggiustate di sale, se serve.
Passate nella farina di mais le sarde o le alici fresche pulite e friggetele in abbondante olio di arachide bollente.
Servite il cuscus con le alici fritte e accompagnate con il resto del pesto in ciotoline a parte.

Il migliore in cucina.
Dal 1927.

Bergader
- est. 1902 -
edelblu
Blaukäse - Formaggio erborinato - Ädelost - Blue cheese
Classic
100 g
Queso azul - Brânză albastră - Sinihomejuusto - блакитний сир

Risotti, pasta, zuppe, pizze, secondi, insalate.
È facile cucinare con Edelblu.

bergader.it

Si pranza all'aperto con panorama al ristorante del b&b Lu Focarò, a Torre di Palme, nelle Marche.

I MIGLIORI ALBERGHI CON CUCINA

FOTO ANDREA DI LORENZO

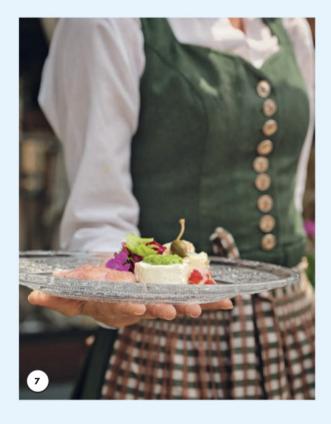
Da Nord a Sud, Isole comprese, ristoranti con camere, alberghi familiari e bed and breakfast con cucina scelti dalla redazione, per mangiare bene, accolti come a casa. Un invito a sedersi a tavola e a viaggiare con la calma e le pause che si meritano la bontà e la bellezza del nostro Paese

A CURA DI **MAURIZIO BERTERA** E **MARIA VITTORIA DALLA CIA**

PIEMONTE

1. Cacciatori
(Cartosio, AL)
Un posto e un borgo fuori del tempo, nel Monferrato. Ambienti candidi e silenziosi, un suggestivo dehors e delle confortevoli camere per una sosta. **La cucina:** forte dell'uso della mitica stufa, vola alto senza esercizi di stile e rispettando la tradizione, dall'ineccepibile insalata russa al capretto in tegame, con una mano sempre leggera. **Da provare:** la frittata alla cipolla, piccolo capolavoro di semplicità. *cacciatoricartosio.com*

2. Relais Borgo del Gallo
(Cavatore, AL)
Da Fausto è il ristorante del piccolo e curatissimo relais, con piscina in pietra, sulle colline del Monferrato. Date un occhio anche alla cantina. **La cucina:** di confine, perché già si respira aria di Liguria; insalata russa, vitello tonnato, agnolotti e gnocchi di patate e zucca al Castelmagno, coniglio e baccalà in crosta di pane. **Da provare:** le golose tagliatelle al ragù in tre carni. *relaisborgodelgallo.com*

3. Locanda dell'Arco
(Cissone, CN)
Si affaccia sulla piazza centrale del paese. Sopra il ristorante ci sono alcune camere, tutte con un meraviglioso panorama. **La cucina:** piemontese nelle sue espressioni integraliste ma anche in rivisitazioni interessanti: plin di asparagi e tacchino con pomodorini al burro o coniglio ai lamponi, lumache e cardoncelli. **Da provare:** gli abbinamenti con una cantina ricca e intelligente. *locandadellarco.it*

4. Repubblica di Perno
(Monforte d'Alba, CN)
L'insegna «ristorante con camere» nasconde una delle migliori osterie del Piemonte, guidata da una coppia di grande esperienza e super ospitale. **La cucina:** tipica di Langa con piatti golosi e curatissimi quali i tajarin al burro, il coniglio con i peperoni, la torta di nocciole con zabaione. **Da provare:** la finanziera, che colpisce per l'equilibrio e la «delicatezza» dei sapori. *repubblicadiperno.it*

5. I Bologna
(Rocchetta di Tanaro, AT)
Nel cuore del Barbera, un cascinale alle porte del paese con una trattoria gestita da una famiglia «sul pezzo» da tre generazioni. Le camere sono al piano superiore. **La cucina:** il menù cambia spesso, senza perdere la rotta sul Piemonte, dalla carne cruda al bunet. Grande cura sulla pasta fresca e attenzione alla materia prima. **Da provare:** il tris di peperone, tra i più buoni in regione. *trattoriaibologna.it*

VALLE D'AOSTA

6. Hotel Ristorante Le Charaban (Aosta)
Sulla collina di Aosta un hotel a conduzione familiare con un accogliente ristorante. **La cucina:** punta sulla stagionalità e uno stile che mescola il tradizionale alla sperimentazione. Scrupolosa la ricerca delle materie prime, fino ai digestivi. **Da provare:** L'incontro, tartare di fassona con midosso di manzetta e limone in diverse consistenze (il cuoco, Gianluca Padovano, è un talento nelle carni). *lecharaban.it*

7. Auberge de la Maison
(Courmayeur, AO)
Una dimora di charme a cinque stelle con ampio uso di legno e pietra. Il ristorante si chiama Aubergine e offre una vista spaziale sul Monte Bianco. **La cucina:** menù che in parte segue integralmente la tradizione locale e piemontese ma ci sono piatti frutto di azzeccate rivisitazioni o che escono dai confini regionali. **Da provare:** gnocchi di patate con fonduta di fontina d'alpeggio e noci. *aubergemaison.it*

LIGURIA

8. La Vecchia Maremma
(Alassio, SV)
All'interno dell'Hotel Toscana, un ristorante luminoso e accogliente che rispecchia l'animo della famiglia Mantellassi e di tutti i collaboratori. **La cucina:** molto curata, giocata tra i prodotti del posto a quelli della loro fattoria in Maremma. **La specialità:** imperdibili il tagliere di salumi e pecorini toscani e i tortelloni ripieni di bufala e bietoline al ragù maremmano. *hoteltoscanaalassio.it*

9. Quintilio
(Altare, SV)
Cinque camere con servizi sono il plus di questo valido e sobrio ristorante, a una ventina di minuti dal mare. **La cucina:** a cavallo tra Liguria e Piemonte, quindi pansotti e ravioli, brandacujun e tagliatelle ai funghi, cima e spalla di agnello. Classicità con un tocco autoriale. **Da provare:** il fritto misto alla piemontese, da ordinare prima. *ristorantequintilio.it*

FOTO **FLORIAN ANDERGASSEN**

10. O' Vittorio
(Recco, GE)
Istituzione cittadina, con oltre un secolo di storia, sempre guidato dalla famiglia Bisso. Il ristorante ha anche una splendida terrazza al primo piano. **La cucina:** omaggio costante alla Liguria, dalle acciughe ripiene ai corzetti, dallo stoccafisso accomodato al pesce del giorno in varie ricette. Lasciate uno spazio per i dolci. **Da provare:** la focaccia di Recco Igp, impossibile non chiedere il bis. *daovittorio.it*

11. Mare Hotel (Savona)
Il moderno quattro stelle, con tanto di beach club, ha un ristorante tra i migliori del Ponente, dal nome curioso quale A-Spurcacciun-a. **La cucina:** firmata dal giovane e talentuoso Simone Perata, spazia dai classici a idee originali come i tortelli di zucca alla ligure, cozze, dashi ai porcini, gorgonzola o la cima di pescatrice alla Wellington, salsa d'ostrica. **Da provare:** gli spaghettoni al ciuppin, revisione della tipica zuppa di pesce. *marehotel.it*

12. Albergo degli Amici
(Varese Ligure, SP)
Le origini di questo piccolo e curato albergo datano dal 1760, nel centro di un incantevole borgo del Levante «ad anfiteatro». Le camere sono accoglienti quanto il ristorante. **La cucina:** segue realmente le stagioni e il mercato, con grande attenzione alle produzioni bio. Le ricette difficilmente escono dai confini liguri. **Da provare:** le torte ripiene di verdura che cambiano continuamente. *albergoamici.it*

LOMBARDIA

13. Hotel Baita Fiorita
(Santa Caterina Valfurva, SO)
Nel Parco Nazionale dello Stelvio, un hotel ideale per le vacanze estive e invernali, gestito dalla famiglia della campionessa di sci Deborah Compagnoni. **La cucina:** il ristorante è un pezzo di storia di Santa Caterina Valfurva, e conserva il nome dell'antico Caffè Bormio, nato nel 1896 per ristorare i viandanti che transitavano per il Passo dello Stelvio. I piatti seguono la tradizione valtellinese rivista con sapienza. **Da provare:** squisiti i pizzoccheri e gli «sciatt», le tipiche frittelle con il formaggio. *compagnoni.it*

14. Locanda Sant'Anna
(Argegno, CO)
Accogliente albergo e ristorante in Valle d'Intelvi. In estate si pranza e si cena all'aperto, con una aperta vista sul Lago di Como. **La cucina:** del territorio con evidente influenza della Valtellina. Semplicità e intensità: sciatt e pizzoccheri, capriolo e cervo, dolci golosi e buoni formaggi. **Da provare:** il piatto della Locanda: polenta, porcini trifolati e uova dorate... *locandasantanna.it*

15. Altavilla (Bianzone, SO)
Da oltre settant'anni un approdo sicuro, in stile rustico, per chi ama la Valtellina, con trattoria e quattordici camere. **La cucina:** intensa e che vede protagonista il territorio con pizzoccheri, crespelle di grano saraceno, grigliate di carne, funghi, selvaggina. Sempre in carta «le» polente. **Da provare:** la selezione di prodotti caseari del posto. *altavilla.info*

16. Relais Mirabella
(Iseo, BS)
Nel quattro stelle, a due passi dal Sebino, c'è una grande firma della ristorazione italiana specializzata in pesce ossia Nadia Vincenzi. **La cucina:** menù alla carta, ma anche piatti speciali su prenotazione, all'insegna della grande materia prima ittica. Tanta golosità. **Da provare:** i tortellini ripieni di ricotta dell'alto Molise, caviale Calvisius, fumetto di pesce al vino bianco e gamberi crudi. *relaismirabella.it*

17. Locanda del Benaco mit Caffè (Salò, BS)
Boutique hotel, di bel design, in una posizione ideale sul lungolago di Salò. A piano terra, il bistrot con sala interna e un grande dehors sul golfo. **La cucina:** italiana, curata dallo chef-patron Gianni Briarava, guarda in tutte le direzioni. Dall'anguilla affumicata con frutti rossi alla piuma di maialino nero, passando per gli spaghetti gamberi e lime. **Da provare:** le lasagne fatte in casa, golose ma raffinate. *locandadelbenaco.com*

18. Il Belvedere (Torno, CO)
Il nome rende l'idea. Difficile distrarsi dal panorama sia dalle camere, grandi ed eleganti, sia dal ristorante interno affacciato sul lago. **La cucina:** nell'eclettico menù c'è grande attenzione al pesce di lago con proposte stagionali ma non si trascurano i primi di pasta, il pesce di mare e i piatti di carne. **Da provare:** la Degustazione del Lago con tante belle idee sul pesce. *hotelilbelvedere.com*

VENETO

19. Alla Fassa
(Brenzone, VR)
Sulla riva orientale del Garda, tra gli olivi, è praticamente sul lago. Il plus è dato dalle cinque camere di recente costruzione. **La cucina:** guarda molto al pescato del lago con interpretazioni di livello, vedi la tartare di lavarello con tartufo del Monte Baldo o i filetti di persico del Garda al burro e salvia su riso nero, mandorle, uvetta e cipolla in agrodolce. **Da provare:** gnocchi con lavarello, asparagi, arance candite e liquirizia. *ristoranteallafassa.com*

20. Alle Codole
(Canale d'Agordo, BL)
L'albergo dei fratelli Tibolla accoglie gli ospiti da una trentina di anni. Una decina le belle camere sopra il ristorante. **La cucina:** mai banale, di stagione, con una vasta offerta di opzioni di terra e di mare: coscia di faraona glassata in pancetta con purè di cavolfiori e spugnole o mezze maniche con ragù di pesce, carciofi e bottarga di tonno. **Da provare:** il pomodoro gratinato con lumache, fonduta di formaggio agordino e pesto al basilico. *allecodole.eu*

21. Locanda Solagna
(Quiero Vas, BL)
Una locanda prossima a compiere settant'anni di attività, nascosta nel silenzio di un borgo con il Piave che scorre pochi metri accanto. Le camere sono semplici. **La cucina:** attenta al territorio ma sempre in evoluzione con piatti quali l'uovo 66 °C, asparagi cotti e crudi e Piave vecchio riserva o il raviolo alle erbe spontanee, fondo bruno vegetale e capperi croccanti. **Da provare:** il cervo in due portate: la tartare con yogurt al rafano e il controfiletto cotto nel fieno. *locandasolagna.it*

22. Pensione Wildner
(Venezia)
Basterebbe lo spettacolo sul bacino di San Marco per fermarsi come fece lo scrittore Henry James. Non a caso fa parte dei Locali Storici d'Italia. **La cucina:** tanto buon pescato per una tavola veneziana con tocchi di contemporaneità: risotto di gò, spaghetti con vongole, →

jalapeño e zenzero, il fritto con le verdure. **Da provare:** le seppie nostrane «in tecia» con bisi servite con polenta Biancoperla. *hotelwildner.com*

23. Il Capriolino **(Vodo di Cadore, BL)**
Nel 1950 Pietro Gregori apre questa locanda con cucina, oggi gestita dai nipoti. Locale Storico d'Italia e approdo sicuro per dormire e mangiare nel borgo ladino. **La cucina:** attinge a piene mani dalla ricchezza enogastronomica della zona e dà vita a piatti della tradizione interpretati con stile, che siano le paste fresche o le proposte per carnivori o ancora quelle vegetariane. **Da provare:** il gran piatto di cacciagione, ricco di buone idee su diverse carni. *alcapriolo.it*

TRENTINO ALTO ADIGE

24. Hotel Briol **(Barbiano, BZ)**
A 1310 metri di altitudine, in posizione aperta, tra i prati sopra il paese. Sotto c'è la Valle Isarco, di fronte le cime delle Dolomiti occidentali. Un luogo riposante, amorevole ed ecologico da sempre. **La cucina:** regionale, senza concessioni, dal tris di canederli ai dolci. **Da provare:** la torta di grano saraceno con marmellata di ribes. **La curiosità:** l'edificio è stato interamente conservato com'era negli anni Venti. Indimenticabili le stanze, insieme accoglienti e un po' monacali. *briol.it*

25. Locanda delle Tre Chiavi **(Isera, TN)**
Un suggestivo ristorante-enoteca, accogliente e con tanto legno negli arredi. A poca distanza il b&b di famiglia consente una comoda sosta. **La cucina:** fedele al Trentino, attentissima ai produttori Slow Food. Quindi pesce d'acqua dolce, manzo di Grigio Alpina, canederli, casonzei, polenta, strudel di mele. **Da provare:** i formaggi e i salumi delle valli trentine. *locandadelletrechiavi.it*

26. Nerina **(Romeno, TN)**
Una solida tavola d'albergo nel cuore della Val di Non gestita con cura e passione dalla famiglia Di Nuzzo, attiva da oltre mezzo secolo. **La cucina:** si spazia tra tomino di capra alla piastra e i canederli con fonduta di Puzzone, il pescato di acqua dolce e le carni locali, i formaggi a latte crudo e i salumi della valle. **Da provare:** gli gnocchi di mais spin della Valsugana con mortandela e fonduta di Casolèt. *albergonerina.it*

27. Saalerwirt **(San Lorenzo di Sebato, BZ)**
Un «nature hotel» a conduzione familiare che sorge dove esisteva una locanda-osteria già nel 1587. Dal laghetto bio-balneabile al ristorante ogni elemento invita al relax. **La cucina:** tradizionale altoatesina, con grande impegno sugli ingredienti, in parte autoprodotti. Gnocchi, carne e formaggi viaggiano a braccetto con tante erbe e verdure. **Da provare:** i ravioli della casa ripieni di ricotta affumicata e pecorino. *saalerwirt.com*

28. Ansitz Steinbock **(Villandro, BZ)**
Sede di un tribunale prima, locanda poi, Castel Steinbock è radicato nella storia di Villandro. Ha dodici suite di design all'interno delle antiche mura. **La cucina:** quella della suggestiva Defregger Stube, solo a cena, prevede un menù di classici del territorio, comunque rivisitati, e uno di piatti creativi. **Da provare:** i canederli di fegato di vitello con mela verde e Calvados. *ansitzsteinbock.com*

29. Waldruhe **(Sesto, BZ)**
Abbarbicata sul Monte Elmo, una Gasthaus a conduzione familiare che domina la valle di Sesto con panorami mozzafiato. Camere in legno, in pieno stile tirolese. **La cucina:** del territorio e semplice, a partire dal piatto di affettati e formaggi che non delude mai. Eccellente la trota fritta, prenotate lo stinco se amate la carne. **Da provare:** i canederli proposti in più ricette, seguendo le stagioni. *gasthof-waldruhe.com*

FRIULI VENEZIA GIULIA

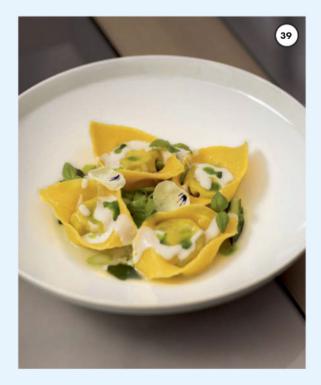
30. Ai Ciodi **(Grado, GO)**
Si trova sull'isola di Anfora, nella laguna di Grado, e ci si arriva anche in barca, fermandosi a dormire dopo cena. Tramonti da cartolina. **La cucina:** da osteria adriatica, gestita da una famiglia competente e appassionata. Si gustano fritto misto, spaghetti al granciporro, il *boreto* (zuppa di pesce), sarde arrosto. **Da provare:** linguine con *boreto de gui e peverasse* ossia in una zuppa di ghiozzi e vongolette. *portobusoaiciodi.it*

31. Locanda Devetak 1870 **(San Michele del Carso, GO)**
È una delle grandi osterie «colte» in Italia, che dall'altra parte del giardino ha un complesso di otto camere, ciascuna con il nome di un fiore. **La cucina:** figlia di un crocevia di culture, con piatti giuliani, austriaci e sloveni: crema di jota con orzo, cotechino e salsa di cren, la selinka (minestra di sedano, patate e fagioli), risotti con formaggi del Carso, coppa di maialino con cotenna. **Da provare:** i *mlinci*, la pasta fatta in casa abbrustolita in forno, con la *supeta* (spezzatino di gallina). *devetak.com*

32. Osteria Da Alvise **(Sutrio, UD)**
Un hotel a conduzione familiare, alle pendici del monte Zoncolan, con camere in stile rustico tradizionale, che ospita una famosa osteria. **La cucina:** fatta di ingredienti selezionati in Carnia e su ricette tradizionali, talvolta con qualche rivisitazione. Spazio ai *cjarsons*, ravioli ripieni di erbe, il frico di patate e la selvaggina. **Da provare:** le tagliatelle e i ravioli fatti in casa, con sughi e ragù stagionali. *osteriadaalvise.it*

EMILIA-ROMAGNA

33. Hotel Athena **(Cervia, RA)**
Come gli alberghi di una volta, spazi pulitissimi, curati e luminosi. Consigliato per chi ha bambini piccoli. **La cucina:** tradizionale, tipica romagnola. **Da provare:** la piadina. **La curiosità:** molto attenti alle esigenze delle famiglie con figli, in cucina hanno orari flessibili per potersi adeguare a quelli dei bambini e sono sempre pronti nell'aiutare con le pappe per i bebè. *hotelathenacervia.com*

34. Hotel Michelangelo **(Cesenatico, FC)**
In zona tranquilla, ombreggiata e vicinissimo al mare, è un altro posto ideale per le vacanze di famiglia. **La cucina:** alla carta o al buffet, il ristorante dell'hotel propone una classica cucina regionale romagnola che piace a tutti. **Da provare:** ottimi i piatti a base di pesce. **La curiosità:** la spiaggia è una tra le più grandi e attrezzate della costa adriatica. *dalmohotels.com*

35. La Campanara
(Galeata, FC)
Nel silenzio delle colline intorno al borgo di Pianetto, una casa del Cinquecento con sei accoglienti camere gestite da una simpatica coppia. **La cucina:** rispetta il luogo, i prodotti e la stagione, ne sono testimoni i numerosi Presìdi Slow Food che spuntano tra le pagine del menù. Il filone è quello del confine toscano-romagnolo. **Da provare:** le tagliatelle, impastate con poca farina di grano tenero e molta farina di castagne. *osterialacampanara.it*

36. Ca' Matilde
(Quattro Castella, RE)
È la casa «di campagna» di Andrea Incerti Vezzani, a dodici chilometri dal centro di Reggio Emilia. Sei camere raffinate nella locanda per una sosta. **La cucina:** eclettica e molto curata. «Rurale» e contemporanea, alimentata dai prodotti dell'orto della casa e dai sapori della tradizione. Ma c'è anche il pesce di mare. **Da provare:** la Bomba di riso alla reggiana, spuma di piselli e parmigiano croccante. *camatilde.it*

37. Da Amerigo
(Savigno di Valsamoggia, BO)
Cinque belle stanze offrono una piacevole sosta a quanti si recano in una delle migliori osterie d'Italia. **La cucina:** in due menù e una ricca carta, il repertorio della tradizione emiliana eseguito con ingredienti al top. Dai primi ai dolci, è difficile scegliere perché i piatti (buonissimi) sono tanti. **Da provare:** l'uovo «Amerigo» con tartufo estivo e porcini arrosto e fritti. **La curiosità:** nella bottega annessa si possono acquistare prodotti della zona e oggetti di modernariato. *amerigo1934.com*

TOSCANA

38. La Dispensa
(Lamporecchio, PT)
Ristorante in un casale settecentesco al centro di un'azienda agricola in posizione panoramica con quattro camere per i clienti. **La cucina:** basata ovviamente sui loro prodotti quali carni, olio, ortaggi e formaggi. Regna la tradizione toscana, con tanta pasta fresca e le preparazioni alla brace. Buoni i dolci. **Da provare:** tagliatelle ripiene di salsiccia e sanpietrino, un formaggio del luogo. *ladispensalamporecchio.it*

39. Castelfalfi Resort
(Montaione, FI)
In collina a poche decine di chilometri da Firenze, un resort tra gli olivi con belle camere e un locale interno, Rosmarino, in stile trattoria toscana. **La cucina:** regionale, con buone reinterpretazioni dei classici come la zuppa all'acqua cotta, gli gnudi di ricotta e spinaci al pomodoro fresco e le proposte con il tartufo. Tanta carne nel menù. **Da provare:** le pizze, con ottimi impasti, e cotte nel forno a legna. *castelfalfi.com*

40. Caveau del Teatro
Pontremoli (MS)
Si mangia in una palazzina liberty nel centro storico della cittadina e si dorme in un ambiente suggestivo in camere per gli ospiti in una vicina casa-torre. **La cucina:** siamo in Lunigiana come si capisce dall'antipasto misto. Poi testaroli al pesto leggero, agnello di Zeri cotto nel testo tradizionale, formaggi e dolci fatti in casa. **Da provare:** i ravioli di borragine all'olio, semplici e gustosi. *caveaudelteatro.it*

41. Villa Ambra
Orbetello (GR)
La Giannella è una delle spiagge più rinomate dell'Argentario e qui, in un hotel tre stelle, c'è L'Oste Dispensa, tra le migliori trattorie di mare di tutta la *regione*. **La cucina:** pesce, pesce e ancora pesce. Il consiglio di patron Sergio è sempre vincente soprattutto per l'antipasto. Ma non rinunciate ai Pici del Tombolo e neppure ai gelati della casa. **La specialità:** Nudo e Crudo, otto varietà di «pesce nostro» proposte nella sua estrema semplicità. *hotelvillaambra.com*

42. Il Conte Matto
Trequanda (SI)
Toscanità pura, quella che fa innamorare gli stranieri e piace anche agli italiani. Stile rustico, ben conservato, camere dove regna il legno. **La cucina:** tradizionale con la selezione di salumi di maiale brado di razza Cinta Senese, il minestrone di verdure e pane, la ribollita con cipollotto fresco, i pici all'Aglione della Valdichiana. **Da provare:** il panino col lampredotto, corredato di salse della casa. *contematto.it*

MARCHE

43. Alla Lanterna (Fano, PU)
Un tre stelle tra i più noti della cittadina adriatica. Una ventina di camere moderne accompagnano un luminoso ristorante, con bella cantina. **La cucina:** tanto pesce, preparato con delicatezza. La gallinella in porchetta, i tagliolini vongole e fasolari, il trancio di spigola ai carciofi o i famosi scampi di Fano. **Da provare:** il poker di classici, crudi e cotti, che cambiano in base al pescato. *allalanterna.com*

44. Albergo Norma
(Poggio San Romualdo, Fabriano, AN)
Aperto dal 1965, a 900 metri circa di altitudine, è un posto ideale per riposare. Tutti i giorni, da luglio a settembre, il ristorante corrobora gli escursionisti con piatti casarecci serviti ai tavoli sotto gli alberi con vista a perdita d'occhio su prati in fiore. **Da provare:** oltre venti anni fa ha inventato i «porcarelli alla burina», una pasta di semola di grano duro e acqua, lunga mezzo spaghetto, con un sugo di pomodoro fresco, pancetta, affumicata e dolce, basilico, pecorino romano e pesto aromatico. *albergonorma.it*

45. Hotel Terrazza Marconi
(Senigallia, AN)
Una struttura al centro del lungomare, proprio dinanzi al pontile della famosa Rotonda. Il ristorante interno, il Mare in Terrazza, è elegante. **La cucina:** il pesce è grande protagonista con piatti anche originali come il sandwich di triglia in carrozza ma sono valide anche le proposte di carne e vegetali. **Da provare:** tacos con tartare di ricciola, marmellata di limoni amara e maionese alla soia. *terrazzamarconi.it*

46. Lu Focarò
(Torre di Palme, FM)
Due camere di charme e un piccolo negozio sono il plus di un ristorante ad altissimo tasso romantico, con una mise en place e un'illuminazione perfette. **La cucina:** italiana, spazia dalla frittura di zucchine alla tagliata di scottona passando per i tortelli ricotta e maggiorana. **Da provare:** le carni, cotte alla brace di legna. Ma anche solo la prima colazione vale il viaggio. *lufocaro.it*

UMBRIA

47. Locanda del Capitano
(Montone, PG)
Una dimora del 1100 trasformata in un intimo e suggestivo albergo nel centro del piccolo borgo medievale. C'è anche un giardino pensile. **La cucina:** semplice e immediata, chiara come piace →

allo chef Giancarlo Polito. La carne è assoluta protagonista, dal controfiletto di capriolo in apertura all'immancabile piccione. **Da provare:** fonduta di parmigiano 36 mesi, tartufo bianco delle valli umbre, uovo di quaglia. *ilcapitano.com*

48. Il Capanno **(Spoleto, PG)**
Un antico capanno di caccia, sulla strada verdissima tra Terni e Spoleto, è diventato una grande osteria con poche camere per una sosta. **La cucina:** comanda la tradizione, ma senza integralismi. Tanti funghi e tartufi nella stagione giusta, per piatti gustosissimi, così come la selvaggina. C'è grande scelta nelle carni e nei formaggi. **Da provare:** le tagliatelle al ragù bianco di piccione. *ilcapannoristorante.net*

LAZIO

49. Locanda del Ditirambo
(Castro dei Volsci, FR)
Un «rifugio» nel borgo medioevale e unico esempio di albergo diffuso in Ciociaria. Arredi rustici e caldi che conquistano, anche nel ristorante interno. **La cucina:** semplice e gustosa, si ispira ai sapori del territorio e ingredienti di qualità. Antipasto misto, ravioli all'amatriciana con vellutata di pecorino romano, stinco di maiale al forno. **Da provare:** la zuppa di lenticchie, castagne e funghi porcini. *lalocandadelditirambo.it*

50. Cacciani
(Frascati, RM)
Un classico hotel italiano, gestito dalla stessa famiglia da oltre un secolo. Belle camere, grande ospitalità e un ristorante aperto a tutti. **La cucina:** romana, con piatti in carta fin dall'apertura del locale nel 1922 e novità stagionali. Si passa dal celebre pollo alla diavola della casa agli spaghetti con gamberi rosa e «panzanella» scottata. **Da provare:** la porchettina tuscolana fatta in casa con misticanza. *cacciani.it*

51. Aminta Resort
(Genazzano, RM)
Costruito su una collina ricoperta da più di 2500 piante di noce, ha come gioiello il ristorante di Marco Bottega, con una cantina di alto livello. **La cucina:** territoriale ma con la tecnica di un cuoco esperto. In primo piano la carne, con la selvaggina in stagione, ma spiccano anche le paste classiche italiane. **Da provare:** i fagottini ripieni di agnello bio ed estrazioni di bosco. *amintaresort.it*

ABRUZZO

52. La Bandiera
(Civitella Casanova, PE)
Quattro camere sono a disposizione degli ospiti del locale, in attesa che apra la nuova Casa, a pochi chilometri dal ristorante. **La cucina:** molto curata, con tante idee come la minestra di funghi crudi e cotti e lenticchie croccanti o il celebrato tramezzino con pecora marinata e ketchup di pecora. **Da provare:** Orto, un bouquet composto ad arte da ingredienti vegetali secondo stagione. *labandiera.it*

53. Zunica Ospitalità dal 1880
(Civitella del Tronto, TE)
Da quasi 150 anni è un riferimento per chi passa nella zona. Ci sono una dozzina di camere nei piani superiori al ristorante che ha anche un dehors. **La cucina:** sorprendente, grazie alla coppia di cuochi provenienti dall'Est che interpreta quella locale. Da qui piatti come pasta, paprika e tonno o il cervo in tartare e ciliegie con ferratella. **Da provare:** l'originale insalata di mare «russificata». *zunica1880ristorantehotel.it*

54. Vecchia Marina
(Roseto degli Abruzzi, TE)
Storica, e ottima, osteria, sul lungomare della bella cittadina, al piano terra di un albergo semplice. **La cucina:** basata esclusivamente sul mercato quotidiano con piatti mai elaborati ma curatissimi che sia il guazzetto, le tante paste fresche e secche con sughi, i fritti e i secondi in padella. **Da provare:** la «girandola» di antipasti con oltre dieci portate tra crudi, cotti e marinati. *facebook.com/LaVecchiaMarina*

MOLISE

55. Locanda Mammì
(Agnone, IS)
Un ambiente curato nei minimi dettagli, in mezzo alla campagna, che la cuoca Stefania Di Pasquo ha creato ristrutturando un casale di famiglia. **La cucina:** leggera, con tanti piatti vegetali e legati al territorio come l'eccellente e freschissima macedonia dell'orto. **Da provare:** tra le portate con carni di pecora e di cortile, tutte buone, la pappardella farcita, agnello, cicoria e pecorino. *locandamammi.it*

CAMPANIA

56. Da Gelsomina **(Capri, NA)**
Un'oasi silenziosa nella campagna intorno ad Anacapri. Camere arredate con eleganza e semplicità, con pareti candide e pavimenti in maiolica. **La cucina:** trasmessa di generazione in generazione, con le classiche ricette capresi come i famosi ravioli, il pollo al mattone e il coniglio alla cacciatora. Le verdure arrivano dal giardino di casa. **Da provare:** gli spaghetti alla chiummenzana, con aglio, olio e pomodori. *dagelsomina.com*

57. Viva Lo Re Locanda
(Ercolano, NA)
Si trova nella spettacolare Villa Campolieto, uno dei simboli del Miglio d'Oro, il suggestivo tratto verso Torre del Greco. Dopo l'esperienza in osteria ci si può fermare in una stanza delle ville collegate. **La cucina:** campana, precisa e golosa che siano gli assaggi dell'antipasto misto, le fettuccine di polpo e friarelli, gli involtini di pezzogna. La cantina ha 1500 etichette. **Da provare:** la variazione di pesce azzurro. *vivalore.it*

58. Lo Stuzzichino
(Massa Lubrense, NA)
Una delle trattorie più buone della Costiera, guidata dalla famiglia De Gregorio, da qualche anno è anche un confortevole «Dinner & Bed». **La cucina:** da osteria colta, con una scelta miratissima dei prodotti con il pesce in primo piano. Ma sono da assaggiare anche le zuppe, la pasta con le patate e il provolone, la pizza dolce. **Da provare:** la zuppa con le verdure dell'orto di proprietà. *ristorantelostuzzichino.it*

59. Perbacco Enoteca Osteria dal 1987 **(Pisciotta, SA)**
Una sola camera, ricavata nel vecchio frantoio in stile cilentano, è il tocco in più della bella struttura che ospita il locale e la raffinata cantina. **La cucina:** impostata su profumi e sapori del Cilento. Tortino di alici «ammollicate», fusilli al ferretto con pomodori San Marzano, la frittura, il pescato del giorno crudo o al forno. **Da provare:** il fiore di zucca del nostro orto, ripieno di soffice ricotta di bufala e sapide alici di menaica. *perbacco.it* →

FOTO LENNY PELLICO

Damiano
THINK ORGANIC

PUGLIA

60. Evo Ristorante
(Alberobello, BA)
Da cartolina, perché siamo nel centro storico della cittadina. Nella bianchissima Corte del Trullo Sovrano si trovano il locale e le camere. **La cucina:** eclettica e tecnica, che porta a piatti quali animelle, polvere di focaccia e cioccolato fondente o il tortello di coniglio, salsa olandese, gorgonzola e cipolle caramellate o ancora le bombette glassate. **Da provare:** la guancia di vitello con rucola selvatica e salsa di carrube. *evoristorante.com*

61. Osteria del Caroseno
(Castellana Grotte, BA)
Bellissimo posto, in una stradina del centro storico, all'interno di un frantoio del Settecento. Quattro le camere a disposizione degli ospiti dell'osteria. **La cucina:** attenta a tutti, con proposte vegetariane e per carnivori con il capocollo in prima posizione. Ma ci sono anche spunti originali come il risotto Bari-Milano con burratina e melanzane. **Da provare:** in stagione, la squisita frittata agli asparagi. *ilcaroseno.com*

62. Al Vicoletto
(Margherita di Savoia, BT)
Rooms by Osteria al Vicoletto offre le comodità e i servizi di una piccola struttura alberghiera in pieno centro e a pochi passi dalle Terme. **La cucina:** mare e terra vanno a braccetto in piatti con qualche spunto innovativo come il polpo croccante alla pizzaiola, il calamaro ripieno di pane e capperi, la cassata salinara. **Da provare:** i tagliolini di pasta fresca, cozze, spuma di patate e polvere di prezzemolo disidratata. *osteriaalvicoletto.it*

63. Taverna Garibaldi
(Minervino Murge, BT)
Un confortevole bed & breakfast in una delle cittadine più suggestive della zona, nota come «il balcone delle Murge». Sotto, l'osteria in stile classico. **La cucina:** il trionfo della tradizione e del territorio partendo dall'antipasto a quattro o otto portate fino ai dolci fatti in casa. Tanti ortaggi e tanta carne, soprattutto alla griglia. **Da provare:** *u' cutturidd*, carne di pecora cotta in pentola con verdure e funghi cardoncelli. *hotel-detail-check.com/casa-lucia-minervino-murge-italy*

BASILICATA

64. Locanda di Castromediano
(Castelmezzano, PZ)
Ventiquattro camere per una struttura con il ristorante che offre un panorama strepitoso sulle Dolomiti Lucane, nel centro di uno dei borghi più belli d'Italia. **La cucina:** rispettosa della tradizione, con prodotti al top come le carni di agnello lucano, i peperoni cruschi serviti in tante ricette, la cacioricotta, i funghi cardoncelli. **Da provare:** i tipici ferricelli con rafano. *beccodellacivetta.it*

CALABRIA

65. Pecora Nera (Albi, CZ)
Sembra un rifugio di montagna, ma è una locanda a 1500 metri, nel silenzioso borgo di Buturo, arredata con estro e buon gusto. **La cucina:** con tante idee legate al territorio, interpretato con un tocco autoriale vedi crêpe al grano saraceno con radicchio e porcini silani o i crostoni con broccoli e guanciale. **Da provare:** tortelli di castagne ripieni di ricotta e funghi porcini. *facebook.com/groups/locandapecoranera/*

SICILIA

66. Donna Carmela
(Carruba di Riposto, CT)
Tra l'Etna e lo Ionio un moderno eco-resort, curatissimo in ogni aspetto, che ospita un ristorante elegante, con dehors. **La cucina:** attenta alla regione ma non limitata alla regione, passando dai bottoni al ragù siciliano, Ubriaco dell'Etna e scampo al dentice, patata alla vaniglia, mirtilli e caviale. **Da provare:** lo spaghetto al limone fermentato, burro affumicato e alici. *donnacarmela.com*

67. La Foresteria Planeta
(Menfi, AG)
Resort tra i più belli della Sicilia occidentale, su una collina divisa tra vigneti e ulivi. Camere da quattro stelle, un ristorante elegante e un Giardino degli Aromi, con quarantaquattro aiuole di erbe aromatiche. **La cucina:** siciliana contemporanea grazie alla mano di Angelo Pumilia che nei suoi percorsi spazia dalla rivisitazione dei classici al fronte vegetariano e alle sue nuove ricette. **Da provare:** il ramen siciliano, omaggio al Giappone arricchito con prodotti del territorio. *planetaestate.it*

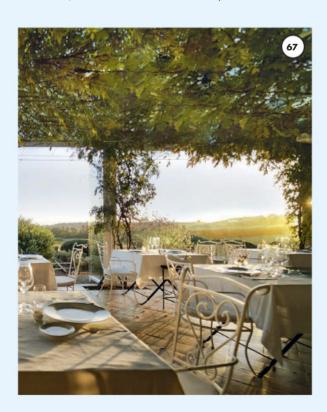
67

68. Andrea
(Palazzolo Acreide, SR)
Un ristorante ma soprattutto un progetto di accoglienza, dove hanno sempre più importanza le camere per gli ospiti in un palazzo dell'Ottocento nel centro storico. **La cucina:** sincera e solida, che esalta il buono del territorio in ricette mai banali: «tumminia» alla Tonda Iblea, le carni e la salsiccia al tartufo di Palazzolo, la trota del Manghisi, gli ortaggi riscoperti, i formaggi. **Da provare:** matarocco e friscina, un gazpacho «indigeno» con diaframma fritto di vitello. *ristoranteandrea.it*

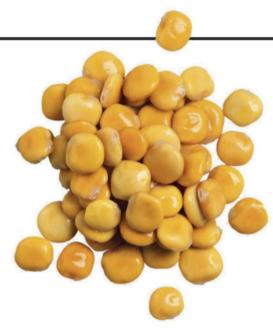
SARDEGNA

69. Agriturismo Praidis
(Castiadas, SU)
In un'azienda agricola molto attiva, ambiente accogliente tra il mare e la montagna del Sudest sardo con cinque appartamenti gioiello. **La cucina:** locale con grande attenzione agli ingredienti, come l'ottimo prosciutto crudo, la salsiccia di Desulo, il pecorino stagionato del caseificio di Tertenia, la ricotta salata con la marmellata di arance della casa. **Da provare:** le seadas sono fantastiche, memorabile l'antipasto con ricotta di pecora, sale, pepe e miele della macchia mediterranea. *praidis.it*

70. La Rosa dei Venti
(Sennariolo, OR)
Bella posizione per questo ristorante e bed and breakfast in un comune noto per i murales e la bellezza della natura che lo circonda. **La cucina:** il patron dice «del Montiferru e della Planargia», mettendo l'accento sui prodotti del territorio. Tanta carne, di maiale in primis, e primi della tradizione a base di pasta artigianale. **Da provare:** l'intingolo di Badde Salighes, con la carne e le olive della vicina Cuglieri. *facebook.com/larosadeiventidisennariolo*

Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

TI VA UNO SPUNTINO?

*Tenete sempre in dispensa un sacchetto di **lupini** in salamoia: sono uno spezza-fame nutriente e un arricchimento per insalate, polpette e creme. E poi aiutano a controllare peso e glicemia*

RICETTA **SARA FOSCHINI**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

I lupini sono legumi che appartengono alla famiglia delle Fabaceae, originari delle regioni mediterranee e mediorientali. In Italia si coltivano soprattutto nel Meridione, dove sono entrati anche nelle tradizioni gastronomiche regionali e nella cultura: ne è un esempio la citazione nel romanzo *I Malavoglia* di Giovanni Verga, nel quale i lupini sono protagonisti di uno sfortunato commercio. Tra le varietà italiane il Lupino dolce di Grosseto, il Lupino del Pollino (Basilicata), il Lupino gigante di Vairano (Campania). Il loro uso alimentare è possibile dopo una macerazione in acqua e successiva bollitura in acqua salata, operazioni che eliminano sostanze potenzialmente tossiche per l'organismo. Sono molto ricchi di proteine, hanno un basso indice glicemico, sono in grado di ridurre i livelli di colesterolo «cattivo» e aiutano a controllare il senso di fame. Salubri, dunque, e anche belli: le piante di lupino producono bellissimi fiori e i semi essiccati e macinati sono un buon alimento naturale anche per le piante, specialmente per gli agrumi.

FALAFEL DI LUPINI

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA MAIONESE
- 210 g olio di arachide
- 15 g succo di lime – sale
- 10-12 foglie di menta – 1 uovo

PER I FALAFEL
- 150 g patate – 150 g carote
- 150 g lupini lessati sottovuoto
- 40 g pangrattato
- 20 g tahina (crema di sesamo)
- 1 uovo – curcuma – paprica
- olio extravergine di oliva
- olio di arachide – sale

PER LA MAIONESE
Raccogliete tutti gli ingredienti nel boccale del mixer a immersione e frullate, tenendo inizialmente fermo il mixer e alzandolo progressivamente quando la maionese inizia a montare.

PER I FALAFEL
Pelate le patate e le carote; tagliatele a pezzi e lessatele in acqua bollente salata.
Frullate i lupini con un filo di olio extravergine, la tahina, mezzo cucchiaino di curcuma e mezzo di paprica, sale, l'uovo e il pangrattato.
Mescolate questo composto con le carote e le patate lessate e schiacciate. Formate una quindicina di polpettine, leggermente schiacciate, e friggetele in abbondante olio di arachide (180 °C). Scolatele su carta da cucina e servitele con la maionese.

IL PANE «PANKO»

Le fritture giapponesi sono imbattibili per friabilità e leggerezza. Merito dell'impanatura. Per prepararla basta solo un ingrediente: soffice pancarré da sbriciolare e asciugare in forno

RICETTA E TESTI **SARA TIENI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

IMPEGNO FACILE
TEMPO 30 MINUTI
VEGETARIANA

400 g pancarré

Preriscaldate il forno, in modalità ventilata, a 120 °C.
Eliminate le croste del pancarré e spezzettatelo in modo grossolano.
Frullate il pane con un mixer, alla velocità minima, per 3-4 secondi per volta, fino a quando non otterrete una consistenza granulosa ma non troppo fine.
Distribuite le briciole di pane su una placca, in uno strato omogeneo di 1 cm di spessore; infornate per 30 minuti, avendo cura di smuovere le briciole con una forchetta ogni 10 minuti: dovranno seccarsi ma senza dorarsi troppo.
Sfornate e fate raffreddare.

PICCOLI SEGRETI

**Il nome di questo particolare pane deriva dalla crasi delle parole giapponesi *pan* (pane) e *ko* (farina). Usato per la tempura e altri tipi di frittura, rispetto al nostro pangrattato risulta molto più friabile perché ottenuto da pane bianco fresco e morbido.
È importante far raffreddare bene il pane panko prima di riporlo in contenitori ermetici: la condensa rischierebbe altrimenti di ammosciarlo. Si conserva all'asciutto per due mesi.
Un consiglio antispreco: essiccate le croste del pancarré in forno, aromatizzatele con prezzemolo tritato, aglio e olio e frullatele: otterrete la base per un gratin.**

My home,
my joy.
IMAGO
Discover the full story

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

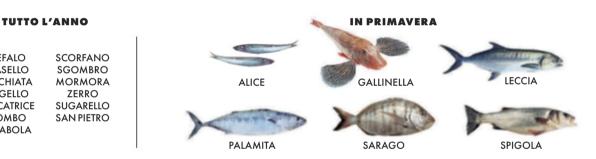
NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN PRIMAVERA

IL PAESE DELLE RARITÀ

CARCIOFO VIOLETTO DI SAN LUCA
Un tempo coltivati largamente sulle colline bolognesi, oggi sopravvivono grazie alla famiglia Albertazzi che ha custodito questa varietà antica, e al Presidio Slow Food che sostiene i produttori: si raccolgono fino a metà giugno e hanno un sapore fresco ed erbaceo.

OLIO EXTRAVERGINE DELLA VALPANTENA
Entrato nel 2024 tra i Pat (prodotti agroalimentari tradizionali) del Veneto, è un olio pregiato e di alta qualità, ottenuto dalle olive coltivate nella Valpantena, in provincia di Verona: dorato o verde intenso, è fruttato e floreale e, al gusto, ha leggeri accenti di amaro e piccante.

CILIEGIE CARRUFFALE
Arrivano dalla Gallura, nella zona nordorientale della Sardegna, e sono frutti tardivi, annoverati tra i Pat (prodotti agroalimentari tradizionali). Piccole e leggermente appiattite, hanno un colore rosso chiaro, una polpa color crema e sono particolarmente succose.

PIPARELLE
Sono biscotti secchi, piatti, con le mandorle, tipici di Villa San Giovanni in Calabria; devono il loro nome alla cottura di un tempo, sulle stufe a legno che fumavano come pipe. Slow Food le ha da poco inserite tra i suoi presidi soprattutto per tutelarle dalle imitazioni, attraverso un disciplinare di produzione.

TESTI LAURA FORTI, FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. ADOBESTOCK, AG. 123RF, ARCH. LCI, ARC. SLOW FOOD/MARCO DEL COMUNE

LA NOVITÀ
Questi biscotti, per il 55% di avena integrale, fanno parte della nuova linea integrale **Schär**, azienda specializzata in prodotti senza glutine. Per colazioni ricche di fibre, provate anche le fette biscottate integrali e il pane in cassetta.

IN DISPENSA

1. Il banco frutta e verdura di **Iper La grande i** è sempre rifornito di prodotti di stagione, attenti a garantire la massima qualità, privilegiando le produzioni italiane. I peperoni sono protagonisti di tante ricette di questo numero.

2. Di colore molto chiaro, cristallizzato, il miele di clementino di **Mielizia** ha un profumo delicato che ricorda la zagara e un sapore fruttato e piacevolmente acido.

3. Il burro Fiore Bavarese di **Meggle** è prezioso perché deriva direttamente dalla prima panna del latte, lavorata per centrifuga. Con l'aggiunta di una piccola percentuale di olio vegetale, diventa più cremoso e facile da spalmare, dalla comoda vaschetta apri e chiudi.

4. Dal 1935 lo **Zafferano 3 Cuochi** porta sulle tavole dei consumatori il prezioso «oro rosso»: 500 ore di lavoro per raccogliere 150mila fiori e produrre un solo chilo di zafferano.

5. I Fusilloni **La Molisana**, tenaci e dalla texture ruvida, ricordano nella forma i fusi utilizzati dalle tessitrici. Sono preparati con grano italiano decorticato a pietra e sono confezionati in pacchetti riciclabili nella carta al 100%.

6. Alta qualità della materia prima e tecnologie di lavorazione all'avanguardia: ecco perché la **Panna Fresca Chef** mantiene le sue proprietà organolettiche. Ottima da montare per i dolci come le nostre pavlove.

7. La gelatina in fogli di **S.Martino** è il modo più classico, e naturale, per ottenere gelatine, addensare creme, rendere lucide le crostate, preparare bavaresi e aspic perfetti. In confezioni da 6 fogli, pronti all'utilizzo, solo da reidratare.

8. Da **Fior di Loto**, marchio che ha dato il via alla storia del biologico in Italia, il lievito di birra secco, in confezioni da 5 bustine da 10 g ciascuna.

9. La farina 0 d'America tipo Manitoba di **Molino Spadoni** è una farina «di forza», cioè di alto contenuto proteico, in grado di garantire uno sviluppo particolare nei prodotti lievitati. È perfetta per panificare con successo a casa, specie usando il lievito di birra fresco.

A CURA DI LAURA FORTI, FOTO AG. 123RF

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Alce Nero alcenero.com
Bacardi bacardi.com
Baule Volante baulevolante.it
Bioland bioland-italia.it/it
Bonetti zafferano-3cuochi.it
Brandani brandani.it
Cabana Magazine cabanamagazine.com
Cantina Kurtatsch kellerei-kurtatsch.it
Cantina Zaccagnini cantinazaccagnini.it
Compagnia dei Caraibi compagniadeicaraibi.com
Consorzio Tutela Formaggio Montasio montasio.com
Consorzio Vini Alto Adige vinialtoadige.com
Coppini Arte Olearia coppiniarteolearia.com
Damiano damianorganic.it
Emporio Mikica emporiomikica.com
Eridania eridania.it
Esselunga esselunga.it
Eurospin eurospin.it
Excelsa excelsa.it
F.lli Saclà sacla.it
Ficacci Olive Co. ficacci.com
Fior di Loto fiordiloto.it
Formaggi dalla Svizzera formaggisvizzeri.it
Frantoio Muraglia frantoiomuraglia.it
Gin Mare ginmare.com
Gruppo Montenegro gruppomontenegro.com
H&H Pengo pengogroup.com
Iper La grande i iper.it
Issimo issimoissimo.com
IVV ivv1952.it
Jannelli&Volpi jannellievolpi.it
La Bella di Cerignola S.C.A. labelladicerignola.com
La Molisana lamolisana.it
Latteria Vipiteno latteria-vipiteno.it
Le Creuset lecreuset.it
Leni's lenismele.it
Les Ottomans les-ottomans.com
Lisa Corti lisacorti.com
Madama Oliva madamaoliva.it
Martini & Rossi martini.com
Matilde Vicenzi matildevicenzi.it
Meggle meggle.it
Mielizia mielizia.com
Molino Spadoni molinospadoni.it
Olio De Carlo oliodecarlo.com
Parmalat parmalat.it
Pasabahce pasabahce.com
Roberto Cavalli robertocavalli.com
S.Martino ilovesanmartino.it
Sambonet sambonet.com
Select selectaperitivo.com
St-Germain stgermainliqueur.com
Schär schaer.com
Serena Wines 1881 serena1881.it
Silva Tessuti silvatessuti.it
Val d'Oca shop.valdoca.com
Val Venosta vip.coop
Waiting For The Bus wftb.it
Wonderful Pistachios wonderfulpistachios.com
Zacapa zacaparum.com
Zagara Milano zagara-milano.com
Zara Home zarahome.com

Errata corrige. Nel servizio *Ossessioni culinarie*, a pag. 30 del numero di Maggio, il prezzo da noi indicato della Patatina Classica Lay's è sbagliato. Quello corretto secondo la media di mercato è 1,65 euro per il formato da 145 g. Ci scusiamo con l'azienda e con i lettori.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue & International **Pamela Drucker Mann**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller
Spain: AD, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Middle East: GQ, Vogue, Wired
Philippines: Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.

Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571.

Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.A., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9278 del 06-03-2024

I CORSI DI GIUGNO

COM'È BELLO PASSEGGIAR...

E com'è buono, gustando un arancino o una focaccia. Ma il tour del cibo di strada si può fare anche a casa, finendo in gloria con un cannolo farcito da voi

STREET FOOD ALL'ITALIANA

Che cosa si impara
Alcuni tra i più noti cibi di strada italiani, da Nord a Sud: Olive ascolane, Panzerotto pugliese, Piadina, Tigelle con pesto verde, Arancini.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa
90 euro.
Quando si svolge
6, 11, 19 e 22 giugno.

PASTICCERIA SICILIANA

Che cosa si impara
I nostri pasticcieri vi guidano alla scoperta dei grandi dolci della tradizione dell'isola, scenografici e irresistibili: I classici cannoli, Cassata siciliana, Brioche col tuppo, Dolci di pasta di mandorle.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
7, 15, 17 e 25 giugno.

LEGUMI A TUTTO TONDO

Che cosa si impara
Piatti freschi come Crespelle di lenticchie, caprino, rucola e pomodori secchi, Maltagliati allo zafferano con cicerchia, Polpette di borlotti con robiola e erba cipollina, Biscotti di ceci.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
1, 5, 13 e 28 giugno.

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

È in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
Le videolezioni online su
corsidigitali.lacucinaitaliana.it

FOTO ARCH. LCI

Dal mare alla montagna, benvenuti a Vico Equense

"dove la magia della costiera ha inizio"

Ci sono posti che rapiscono, dove fermarsi, respirare, ascoltare la natura e restare inebriati dai sui profumi. Chi arriva a Vico Equense non avrà una semplice vacanza ma una esperienza memorabile. Qui l'eccellenza della materia prima sposa l'arte degli chef più rinomati e con piatti stellati. Ne è testimone **'Festa a Vico', uno degli appuntamenti gastronomici più attesi d'Italia con finalità benefiche, concepita e guidata dallo chef Gennaro Esposito (due stelle Michelin) presidente dell'associazione Cucina Italiana Contemporanea.**

Nella tre giorni della festa - **10, 11 e 12 giugno** - il tempo si ferma e la magia ha inizio in un tripudio di sapori ed emozioni. Vico Equense, candidata a Città Creativa Unesco per la Gastronomia nel maggio 2023 e onorata dal riconoscimento italiano, diventa il luogo dove convergono sapori provenienti da ogni angolo d'Italia: oltre cento le postazioni gourmet allestite nel centro cittadino l'11 giugno durante "La Repubblica del cibo" per uno streetfood di eccellenza. **Da luglio a settembre Vico Equense ospita feste enogastronomiche su tutto il territorio** che esaltano i sapori dell'orto, le materie prime e le produzioni locali sapientemente lavorate: dalla melanzana che si trasforma in parmigiana, al latte che diventa fiordilatte, ricotta e il tipico 'riavulillo'. **Importante, infatti, è la tradizione casearia che ci regala anche l'eccellenza del Provolone del Monaco DOP.** Condividere emozioni creando ricordi indelebili è il mood di una città dove la tradizione incontra la contemporaneità. A Vico Equense l'amore per gli ingredienti autentici arriva direttamente a tavola, nelle case e negli oltre 130 ristoranti cittadini che si impegnano a rendere speciale il cibo di tutti i giorni, con una predilezione per la dieta mediterranea e per i prodotti a km zero utilizzati dagli chef. **Olio, pomodori, limoni, noci e tanti altri prodotti della terra e del mare vengono qui coltivati, pescati e distribuiti per divenire specialità da offrire nelle mani dei maestri della ristorazione e dell'ospitalità.**

Antonino Cannavacciuolo

Peppe Guida

Gennaro Esposito

E per assaggiare una pizza unica nel suo genere, ad ospitarvi vi attendono oltre 25 pizzerie, dal mare alla montagna, che si riuniscono per dare vita una volta l'anno ad **una grande manifestazione all'aria aperta dal titolo 'Pizza a Vico' promossa dall'omonima associazione che si terrà il 23, 24 e 25 settembre,** in cui i forni a legna occuperanno le principali strade cittadine. Inimitabile per gusto e forma, **lunga fino a 2 metri,** la pizza di vico ha ottenuto riconoscimenti in prestigiose sedi tra cui il primo marchio De.Co. (denominazione di origine comunale).

Eventi, spettacoli e feste durante tutto l'anno invitano i visitatori alla scoperta di un territorio nella **Penisola Sorrentina** che è ricco di storia e dove si respira un'aria pulita ed incontaminata. Una cultura millenaria, le cui tracce sono ancora visibili nei tanti borghi facilmente raggiungibili anche attraverso il **progetto escursionistico della città " Le 13 porte - Vico Equense in sentieri" dove si può passeggiare fino a raggiungere la vetta del Monte Faito (1440m)** e godere di vedute mozzafiato sui golfi di Napoli e Salerno ammirando Amalfi, Positano, Capri e il Vesuvio. Ed è proprio la cultura ad arricchire l'esperienza di un viaggio a Vico Equense, dove i profumi, i sapori e lo sguardo si riempiono e d'incanto diventano magia.

Festa a Vico 10 | 11 | 12 giugno 2024 XXI edizione *www.festavico.com*
Festa dei Sapori contadini (borgata Ticciano) 4 | 5 | 6 agosto 2024
A Vico per Cacio (centro) 28 | 29 | 30 luglio 2024
Girogustando (borg. Seiano) 15 |16 |17 luglio 2024
Arte e Orto (borg. Montechiaro) 21 | 22 | 23 luglio 2024
Festa della Melanzana (borgata Preazzano) 12 | 13 agosto 2024
Festa della Polpetta (borg. S.M. Castello) 16 | 17 | 18 |19 agosto 2024
Sagra del riavulillo (borg. Arola) agosto 2024
Pizza a Vico VII° edizione www.pizzaavico.com
23 | 24 | 25 settembre 2024